



SÉRIE CTN464NC
SÉRIE CTN464KC
SÉRIE CTN464TC
SÉRIE CTN464EC
SÉRIE CTN464DC
SÉRIE CTN464FC

Table de cuisson à induction

Manuel d'utilisation

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG







utilisation de ce manuel

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement toutes les instructions et notamment les consignes de sécurité figurant dans la section suivante. Conservez soigneusement ce manuel en vue d'une consultation ultérieure. Remettez-le au propriétaire suivant en cas de vente.

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de la table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important





consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux normes techniques et de sécurité en vigueur. En tant que fabricant de ce produit, nous pensons toutefois qu'il est important que vous lisiez attentivement les consignes de sécurité suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.
- **AVERTISSEMENT :** si la surface est fendue, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.





- Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide du bouton de commande et ne vous fiez pas au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur de la table de cuisson. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT :** une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile pourrait s'avérer dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT :** danger d'incendie : n'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.
- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.







ATTENTION

Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

L'entretien de cet appareil doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre appareil doit être réparé, veuillez contacter le service d'assistance technique le plus proche. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.

Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cette mesure vise à éviter tout contact avec les composants électriques, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
- éteignez toutes les zones de cuisson ;
- débranchez la table de cuisson de l'alimentation ;
- contactez le service d'assistance technique le plus proche.

Si la surface de cuisson se fend, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

N'utilisez pas la table de cuisson pour réchauffer du papier aluminium, des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des produits surgelés emballés dans des récipients en aluminium.

Le liquide situé entre le fond du plat et la table de cuisson peut produire une pression de vapeur. Cela peut faire sauter le plat. Assurez-vous toujours que le foyer et le fond du plat sont maintenus au sec.

Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Veillez à toujours tenir l'appareil hors de portée des enfants.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.







- Cet appareil doit uniquement être utilisé pour la cuisson et la friture d'aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise murale située à proximité de la table de cuisson. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas entrer en contact avec la surface de cuisson.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Veillez à ce que les tableaux de commandes restent toujours propres et secs.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson ; vous risqueriez de provoquer un incendie.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Les câbles des appareils électriques ne doivent pas entrer en contact avec la surface chaude de la table de cuisson ou avec des ustensiles chauds.
- N'utilisez pas la table de cuisson pour sécher des vêtements.
- **AVERTISSEMENT :** les utilisateurs équipés de stimulateurs ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 30 cm entre la partie supérieure de leur corps et la zone de cuisson à induction lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin. (Modèle avec table à induction uniquement)
- Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
- Eteignez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Respectez les consignes de nettoyage et de sécurité fournies dans ce manuel.







consignes de traitement des déchets

 ÉLIMINATION DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

L'ensemble du matériel utilisé pour emballer l'appareil est entièrement recyclable. Les éléments en papier et en mousse dure portent la mention appropriée. Veuillez jeter le matériel d'emballage et les appareils usagés en respectant les normes de sécurité et d'environnement en vigueur dans votre pays.

 MISE AU REBUT DE L'APPAREIL USAGÉ

AVERTISSEMENT : avant de vous débarrasser de votre appareil usagé, veillez à le mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger. Pour cela, demandez à un technicien qualifié de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et de retirer la prise mâle. L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre ville ou de votre mairie pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères.

 LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.





Sommaire







Installation de la table de cuisson


AVERTISSEMENT

l'installation et le branchement de cet appareil doivent impérativement être effectués par un technicien qualifié.
Veuillez vous conformer à ces instructions. Tout dommage résultant d'une mauvaise installation ne sera pas couvert par la garantie.
Les caractéristiques techniques figurent à la fin de ce manuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation électrique nécessite un dispositif permettant de couper cet appareil du secteur sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Les dispositifs suivants peuvent être utilisés : disjoncteurs, fusibles (les fusibles à vis doivent être retirés de leur socle), disjoncteurs différentiels et contacteurs.
- Cet appareil est conforme à la directive EN 60335 - 2 - 6 relative à la protection contre les incendies. Ce type d'appareil peut être adossé à un placard haut ou à un mur.
- N'installez pas de tiroir sous la table de cuisson.
- L'installation doit assurer une protection contre les chocs.
- Les éléments de cuisine dans lesquels l'appareil est encastré doivent être conformes à la norme DIN 68930 en matière de stabilité.
- Afin d'éviter tout risque de moisissure, toutes les zones coupées doivent être enduites d'un mastic protecteur.
- Sur les surfaces carrelées, la zone sur laquelle repose la table doit être complètement jointoyée.
- Sur de la pierre naturelle ou artificielle ou des surfaces céramiques, les ressorts à action rapide doivent être fixés à l'aide d'une résine artificielle ou d'un adhésif à deux composants approprié.
- Assurez-vous que le mélange adhère parfaitement et uniformément au plan de travail. N'utilisez pas de mastic silicone. En cas de réparation, il serait très difficile de déplacer la table de cuisson.
- Pour démonter la table de cuisson, dégagez-la en la soulevant par dessous.
- Une planche doit être installée sous la table de cuisson.
- L'interstice de ventilation entre la surface de travail et l'avant de l'élément situé sous la table ne doit pas être couvert.





RACCORDEMENT À LA PRISE D'ALIMENTATION SECTEUR

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (tension électrique indiquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation du secteur. La plaque signalétique est située sur le revêtement inférieur de la table de cuisson.



Coupez l'alimentation avant de brancher les câbles.

La tension électrique de l'élément chauffant est de CA 230 V~. Cet appareil fonctionne également très bien sur des réseaux électriques de CA 220 V~ ou CA 240 V~.
Le raccordement au réseau de la table de cuisson doit être effectué de manière à prévoir un coupe-circuit sur tous les pôles avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. (ex. : disjoncteur, disjoncteur différentiel ou fusible).



Les branchements de câbles doivent être conformes aux normes en vigueur et les vis de borne correctement serrées.



Une fois la plaque de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, vérifiez que toutes les zones de cuisson sont prêtes à être utilisées en les allumant une par une et en les réglant sur la puissance maximale à l'aide d'ustensiles de cuisine appropriés.


Lors de la première mise sous tension de la table de cuisson, tous les témoins lumineux s'allument et la sécurité enfants est activée.

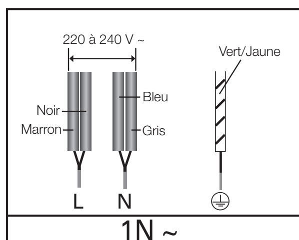


Pour éviter d'endommager les composants, vérifiez bien (au niveau de la conformité) l'attribution phase et neutre des branchements de l'habitation et des appareils (cf. schémas de câblage). La garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une utilisation non conforme.

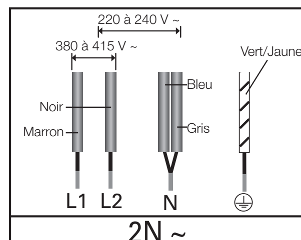


Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.

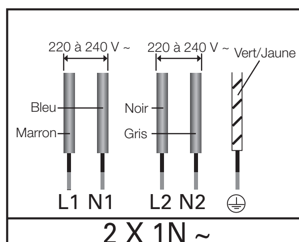
- 1N ~



- 2N ~



- 2 x 1N ~





Pour réaliser correctement le branchement de l'alimentation, veuillez suivre le schéma de câblage joint à proximité des bornes.

CTN464NC01_XEF_DG68-00342B-03_FR.indd 10
24-Feb-14 4:06:30 PM

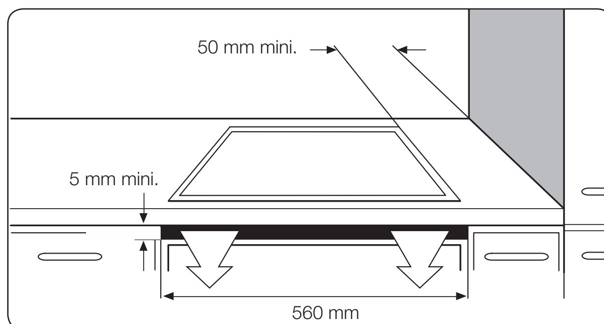


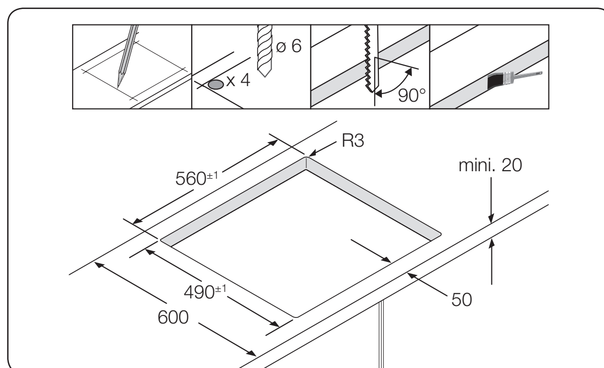


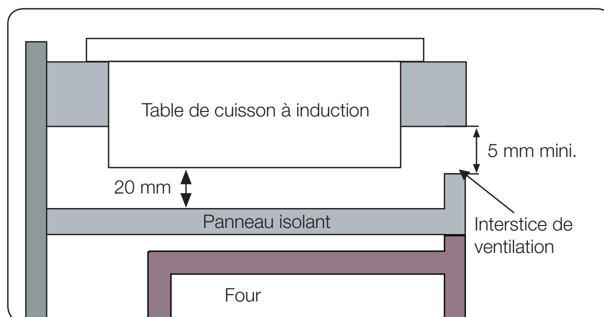


INSTALLATION DE L'APPAREIL SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Recopiez le numéro de série inscrit sur la plaque signalétique de l'appareil avant de procéder à l'installation.
Ce numéro vous sera demandé si vous faites appel à un service de dépannage. Etant donné qu'il figure sur la plaque signalétique située sous l'appareil, vous ne pourrez plus y accéder après l'installation.
Veillez à respecter scrupuleusement les indications relatives aux espaces et distances de sécurité minimums exigés.
Mettez en place les fixations de chaque côté à l'aide des vis fournies avant de monter la table de cuisson sur les fixations.

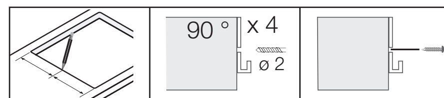


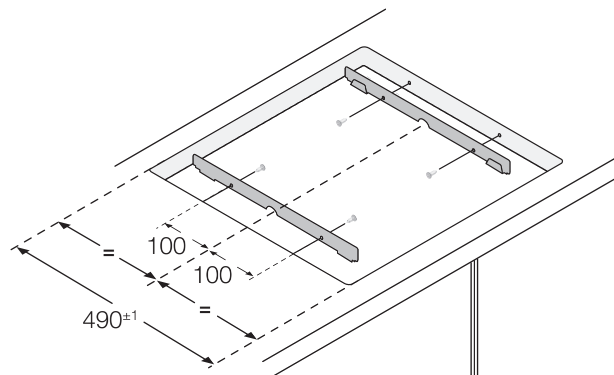


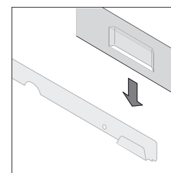


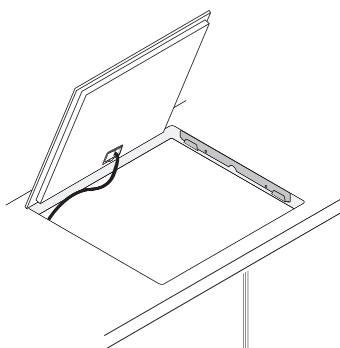


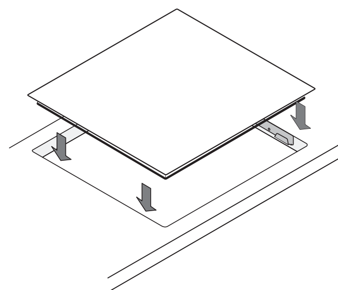



90 °
x 4
ø 2


100
100
=
=
490±1







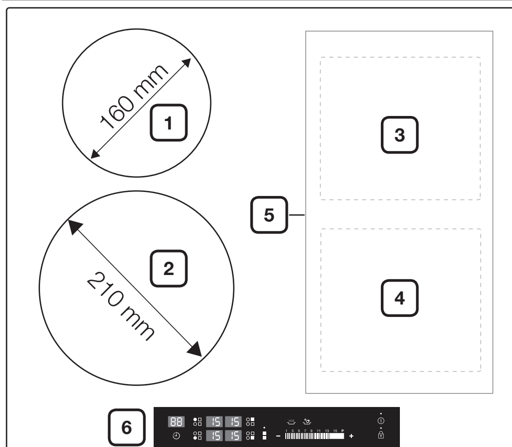






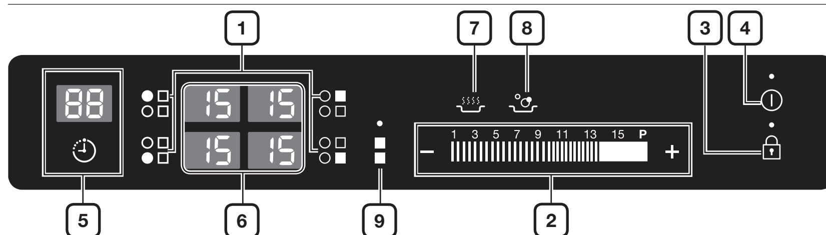
Pièces et caractéristiques

ZONES DE CUISSON



1. Zone de cuisson à induction de 1400 W avec augmentation de la puissance à 2000 W
2. Zone de cuisson à induction de 2200 W avec augmentation de la puissance à 3200 W
3. Zone de cuisson à induction Bridge arrière de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
4. Zone de cuisson à induction Bridge avant de 1800 W avec augmentation de la puissance à 2600 W
5. Zone de cuisson à induction Bridge totale de 3600 W avec augmentation de la puissance à 4600 W
6. Tableau de commande

TABLEAU DE COMMANDE



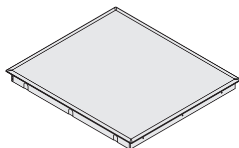
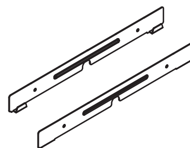
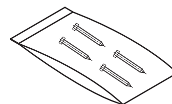
1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Touches de sélection du réglage de la température
3. Touche sensitive de verrouillage
4. Touche sensitive Activer/Désactiver
5. Touche sensitive de minuterie
6. Témoins du réglage de la température et de la chaleur résiduelle
7. Maintien au chaud
8. Montée en température automatique
9. Touche de sélection de la zone Bridge totale





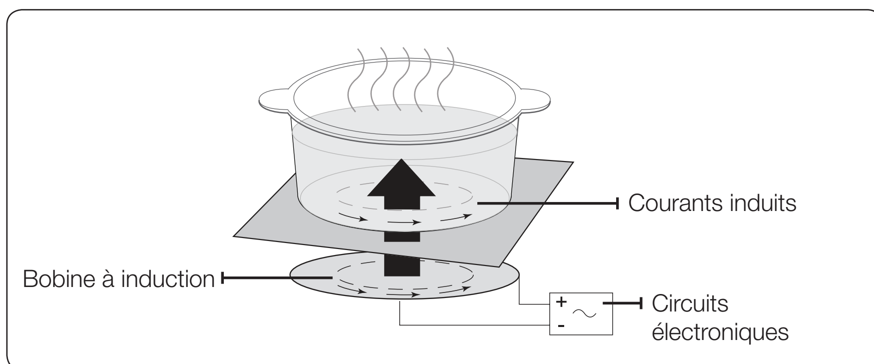


COMPOSANTS

		
Table de cuisson à induction	**Fixations**	**Vis**

CHAUFFAGE PAR INDUCTION

- **Principe du chauffage par induction**: lorsque vous placez vos récipients sur une zone de cuisson et que vous l'allumez, les circuits électroniques de votre table de cuisson à induction produisent des "courants induits" dans le fond des récipients, ce qui augmente instantanément leur température.
- **Vitesse de cuisson et friture plus grande**: étant donné que la casserole est chauffée directement et non la plaque vitrée, l'efficacité est plus grande que dans d'autres systèmes car il n'y a presque pas de perte de chaleur. La plupart de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.









PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- **Surface de cuisson en vitrocéramique**: l'appareil est équipé d'une surface de cuisson en vitrocéramique et de zones de cuisson ultra rapides.
- **Touches sensitives**: l'appareil fonctionne à l'aide de touches sensitives.
- **Nettoyage facile**: l'avantage de la vitrocéramique et des touches sensitives est d'offrir une meilleure accessibilité pour le nettoyage. La surface plate et lisse est facile à nettoyer.
- **Touche Activer/Désactiver**: la touche sensitive « Activer/Désactiver » permet d'allumer/éteindre l'appareil. En effleurant cette touche, vous pouvez mettre en marche ou couper l'alimentation.
- **Indicateurs de commande et de fonction**: l'affichage numérique et les témoins lumineux indiquent l'état des réglages et des fonctions activées, ainsi que la présence de chaleur résiduelle sur les différentes zones de cuisson.
- **Dispositif d'arrêt de sécurité**: un dispositif d'arrêt de sécurité permet d'éteindre automatiquement les zones de cuisson après un intervalle de temps déterminé si aucun réglage n'est modifié.
- **Témoin de chaleur résiduelle**: une icône symbolisant la chaleur résiduelle s'affiche si la surface de cuisson est encore chaude afin d'éviter tout risque de brûlure.
- **Augmentation de la puissance** P : utilisez cette fonction pour chauffer le contenu de la casserole plus vite qu'à l'aide de la puissance maximale '15'. (L'écran d'affichage indique 'P'.)
- **Détection automatique de récipient**: chaque zone comporte un système de détection automatique de récipient. Ce système est réglé de manière à détecter les casseroles dont le diamètre est légèrement inférieur à celui de la zone de cuisson. Les casseroles doivent toujours être placées au centre de la zone de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles appropriés.
- **Affichage numérique**: les trois champs d'affichage correspondent aux trois zones de cuisson. Ils fournissent les informations suivantes :
  - \- appareil allumé ;
  - 1 à 15, P réglages de la température sélectionnés ;
  - H présence de chaleur résiduelle ;
  - L sécurité enfants activée ;
  - S E Message d'erreur : la touche sensitive est actionnée depuis plus de 8 secondes ;
  - o t message d'erreur : la plaque de cuisson a surchauffé en raison d'un dysfonctionnement (exemple : utilisation avec un récipient vide) ;
  - message d'erreur : le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson.

- **Maintien au chaud** : utilisez cette fonction pour maintenir au chaud les aliments cuits. (L'écran indique « u ».)

- **Montée en température automatique** : Utilisez cette fonction pour chauffer au plus haut niveau de puissance pendant un certain temps. (L'écran indique « A ».) Une fois terminé, la puissance de la zone de cuisson est automatiquement réduite à un niveau inférieur.

⚠ AVERTISSEMENT Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance alors qu'elle est allumée. Cela pourrait provoquer un incendie.

- **Touche de sélection de la zone Bridge totale** : cette fonction permet d'étendre la zone de cuisson à toute la partie droite.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES







DISPOSITIF D'ARRÊT DE SÉCURITÉ

Si l'une des zones de cuisson n'a pas été éteinte et que la chaleur n'a pas été réglée après un long intervalle de temps, cette zone s'éteint automatiquement.

Toute présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage correspondant à la zone de cuisson en question.
Les zones de cuisson s'éteignent automatiquement après les intervalles de temps suivants :

Réglage de la température	Mise hors tension
1-3	au bout de 6 heures
4-6	au bout de 5 heures
7-9	au bout de 4 heures
10-15	au bout de 1.5 heures

Si la table de cuisson est surchauffée à cause d'un dysfonctionnement, o t s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

Si récipient est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson, ꟼ s'affiche. Après 1 minutes, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Si une ou plusieurs zones de cuisson venaient à s'éteindre avant la durée indiquée, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent immédiatement si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.
Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être rallumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⏻ d'alimentation principale une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

TÉMOIN DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Lorsqu'une des zones de cuisson ou toute la table est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par la lettre H (pour « hot » (chaud)) dans le champ d'affichage de la zone de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi.
Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud.

AVERTISSEMENT le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.

AVERTISSEMENT si l'appareil est mis hors tension, le symbole H disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles. Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.





DÉTECTION DE LA TEMPÉRATURE

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson vient à dépasser les niveaux de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.
Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

Avant de commencer

PREMIER NETTOYAGE

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyant spécialement conçu pour ce type de surface.

AVERTISSEMENT n'utilisez jamais de nettoyants corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

Utilisation de la table de cuisson

RÉCIPIENTS POUR LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION

La table de cuisson à induction ne peut être allumée que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants.

Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, cuivre, laiton	Non
Verre, céramique, porcelaine	Non

Les récipients adaptés à la cuisson par induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.

Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits ne sont pas un défaut de l'appareil et n'en affectent en aucun cas l'utilisation.

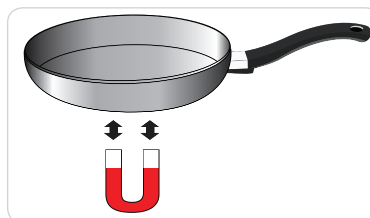






TESTE D’APTITUDE À L’EMPLOI

Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l’aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.



TAILLE DES RÉCIPIENTS

Les zones de cuisson à induction s’adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu’à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
210 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Bridge avant ou arrière	120 mm
Bridge totale	180 mm, zone de cuisson ovale, poissonnière

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- Un bruit de craquement : l’ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un sifflement : vous utilisez plus de deux zones de cuisson et l’ustensile de cuisine est constitué de matériaux différents.
- Un souffle en bruit de fond : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- Un cliquetis : une commutation électrique se produit.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.

CTN464NC01_XEF_DG68-00342B-03_FR.indd 18

24-Feb-14 4:06:33 PM





UTILISATION D'USTENSILES ADAPTÉS

Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats.

- On reconnaît une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex. : rugueux, ébarbures). Des rayures peuvent apparaître si vous faites glisser ces casseroles sur la surface de la table.
- A froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous utilisez des récipients de cuisson spéciaux (ex. : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

Conseils pour économiser de l'énergie

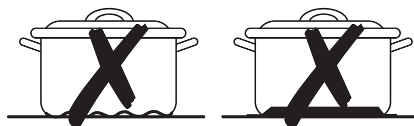


Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

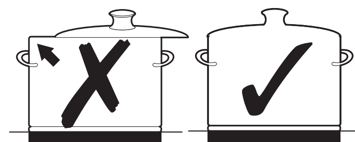
- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Recouvrez si possible les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur résiduelle pour conserver au chaud.



Oui



Non



UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

Si vous souhaitez utiliser les touches sensitives, appuyez du bout de votre doigt sur la touche souhaitée jusqu'à ce que le témoin correspondant s'allume/s'éteigne ou jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'active.

Assurez-vous de n'appuyer que sur une seule touche du panneau lorsque vous utilisez l'appareil. Si vous appuyez du plat de votre doigt sur le panneau, vous risquez d'activer également la touche adjacente.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

CTN464NC01_XEF_DG68-00342B-03_FR.indd 19



24-Feb-14 4:06:33 PM

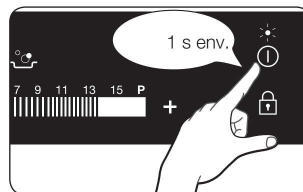




MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur la touche de **verrouillage** pendant environ 3 secondes.

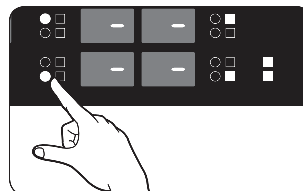
2. L'appareil est allumé à l'aide de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ.
Appuyez sur la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ. pendant 1 seconde.
L'affichage numérique indique -.



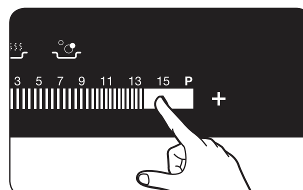
Une fois la table allumée à l'aide de la touche **Activer/Désactiver** ⓘ, vous avez 10 secondes pour sélectionner une puissance ; sans quoi, pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement.

SÉLECTIONNEZ LA ZONE DE CUISSON ET LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE.

1. Pour sélectionner la zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson souhaitée.



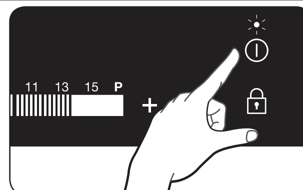
2. Pour régler la puissance pour la cuisson, appuyez sur les **Touches de sélection de la température**.



Si vous appuyez sur plusieurs touches pendant plus de 8 secondes, le message 5E apparaît sur l'affichage du réglage de la puissance. Appuyez sur la touche **Activer/Désactiver** ⓘ pour réinitialiser.

MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

Vous pouvez mettre l'appareil entièrement hors tension en appuyant sur la touche **Activer/Désactiver** ⓘ.
Appuyez sur la touche **Activer / Désactiver** ⓘ.



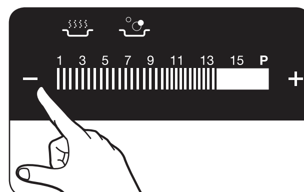
Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface hors tension, la présence de chaleur résiduelle au niveau de la/des zone(s) concernée(s) est signalée par un affichage numérique sous la forme d'un H (pour « hot » (chaud)).



MISE HORS TENSION D'UNE ZONE DE CUISSON

Pour éteindre une zone de cuisson, ramenez la puissance à - a l'aide de la **touche** sensitive ⊖ du tableau de commande.



Pour éteindre plus rapidement, appuyez deux fois sur la touche correspondant à la zone de cuisson.

UTILISATION DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

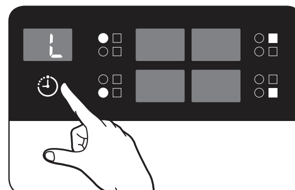
La sécurité enfants permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson.
Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche sensitive **Activer/Désactiver** ⓘ afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le plan de cuisson.

Activation/désactivation de la sécurité enfants

1. Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche sensitive de **verrouillage** 🔒.
   Un signal sonore de confirmation retentit.



2. Appuyez sur n'importe **quelle touche** de commande.
   Le symbole L s'affiche, indiquant que la sécurité enfants est activée.



3. Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche de **déverrouillage** 🔒 à nouveau pendant 3 secondes.
   Un signal sonore de confirmation retentit.

Après avoir éteint l'appareil, la sécurité enfant est activée automatiquement au bout de quelques minutes pour des raisons de sécurité.



MINUTERIE

Il existe deux façons d'utiliser la minuterie :

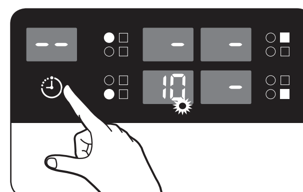
Utiliser la minuterie comme dispositif d'arrêt de sécurité :
Si une durée spécifique est associée à une zone de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement une fois la durée écoulée. Cette fonction peut être utilisée simultanément pour plusieurs zones de cuisson.

Utilisation de la minuterie :
L'utilisation de la minuterie est impossible lorsqu'une zone de cuisson est allumée.

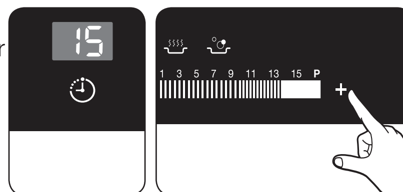
Réglage du dispositif d'arrêt de sécurité

La/Les zone(s) de cuisson pour lesquelles vous souhaitez activer le dispositif d'arrêt de sécurité doivent être allumées.

1. A l'aide de la touche sensitive de la **minuterie** ⏲, sélectionnez la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez régler la duree d'arrêt de sécurité.
   Une fois que vous avez sélectionné la première zone de cuisson active, appuyez sur la touche sensitive de la minuterie et le témoin correspondant se met à clignoter lentement.
   Par exemple, le témoin avant gauche correspond à la zone de cuisson avant gauche. -- apparaît sur l'affichage de la minuterie.
   Appuyez à nouveau sur la touche sensitive de la **minuterie** ⏲ pour sélectionner la zone de cuisson active suivante.



2. Utilisez les touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −) pour sélectionner la durée souhaitée (ex. : 15 minutes).
   La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois cette durée écoulée.
   Le dispositif d'arrêt de sécurité est à présent activé.



Si vous souhaitez afficher la durée restante pour l'une des zones de cuisson, appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** ⏲.
Le témoin de la touche correspondante commence alors à clignoter lentement.
Vous pouvez réinitialiser les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −). Une fois la durée spécifiée écoulée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement ; un signal sonore de confirmation retentit et le témoin de la minuterie s'affiche.

Pour effectuer vos réglages plus rapidement, appuyez sur les touches de **réglage de la minuterie** + ou − jusqu'à ce que vous ayez atteint la valeur souhaitée. Si vous appuyez en premier sur la **touche** −, le réglage de la minuterie démarre à 99 minutes. Si vous appuyez en premier sur la **touche** +, la minuterie démarre à 1 minute.





Minuterie

Pour pouvoir utiliser la fonction, vous devez allumer l'appareil et éteindre toutes les zones de cuisson.

1. Appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** .
   -- apparaît sur l'affichage de la minuterie.

2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −).
   La fonction de cuisson est alors activée et le temps restant s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

   Pour régler la durée restante, appuyez sur la touche sensitive de la **minuterie** et modifiez les réglages à l'aide des touches de **réglage de la minuterie** (+ ou −).

COMMANDE D'AUGMENTATION DE LA PUISSANCE

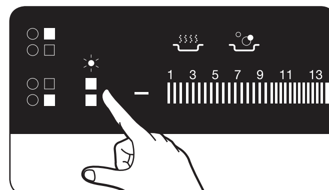
La fonction d'augmentation de la puissance P permet d'augmenter la puissance de chacune des zones de cuisson. (exemple : porter à ébullition un grand volume d'eau)
La fonction d'augmentation de la puissance peut être activée pendant une durée maximale de 10 minutes pour chacune des zones de cuisson.
(pleine puissance de la double zone de cuisson : 10 minutes maximum)
Une fois cette durée écoulée, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance 15.

Dans certaines circonstances, la fonction d'augmentation de la puissance peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

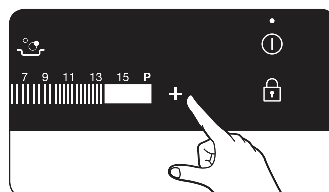
COMMANDE BRIDGE

La fonction Bridge permet d'activer la partie droite de la table de cuisson afin que l'utilisateur puisse utiliser des plats de grande taille (exemple : plats ovales, poissonnière)

1. Appuyez sur la touche sensitive de la zone Bridge totale.



2. Appuyez sur l'une des touches de sélection permettant de régler la puissance (+ ou −) L'écran d'affichage de la puissance de la partie droite de la table (avant, arrière) est automatiquement mis à jour.

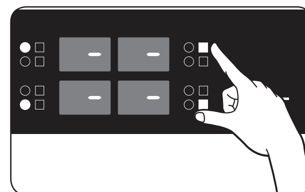




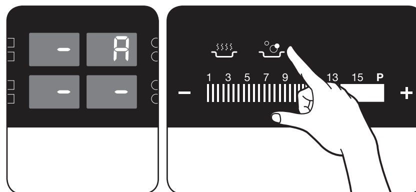


MONTÉE EN TEMPÉRATURE AUTOMATIQUE

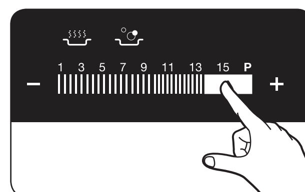
1. Appuyez brièvement sur la touche de la zone de cuisson correspondante.



2. Appuyez sur la touche **Montée en température automatique**.



3. Réglez le niveau de puissance souhaité qui sera utilisé après la montée en température automatique. La zone de cuisson passe automatiquement au plus haut niveau de puissance puis revient sur le niveau de puissance en continu que vous avez précédemment sélectionné. Le temps d'activation de la fonction Montée en température automatique dépend du niveau de puissance en continu que vous avez choisi (reportez-vous au graphique).



Niveau de puissance en continu	Temps d'activation de la fonction Montée en température automatique (approximatif) [min: sec]	Niveau de puissance en continu	Temps d'activation de la fonction Montée en température automatique (approximatif) [min: sec]
1	0 : 15	9	0 : 50
2	0 : 15	10	0 : 50
3	0 : 30	11	0 : 50
4	0 : 30	12	0 : 50
5	0 : 30	13	0 : 50
6	4 : 00	14	2 : 50
7	4 : 00	15	2 : 50
8	0 : 50	P	-



Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance alors qu'elle est allumée. Cela pourrait provoquer un incendie.Étant donné que les paramètres du niveau de puissance en continu sont généralement utilisés pour faire frire des aliments,







un temps de montée en température relativement court est nécessaire pour faire monter la température de la casserole.
La montée en température automatique n'est pas adaptée pour les aliments cuisinés dans une grande quantité d'eau. (Exemple : pâtes)

Placez un couvercle sur la casserole.

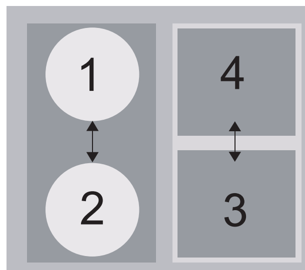
GESTION DE LA PUISSANCE

Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale.
Si la puissance maximale est dépassée lors de l'activation de la fonction Power Boost (Pleine puissance), le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement la température de la zone de cuisson.

- Côté gauche : les zones de cuisson 1 et 2 sont appariées
- Côté droit : les zones de cuisson 3 et 4 sont appariées

Le voyant de la zone de cuisson passe de la température réglée à la température maximale possible.

- Example



Dernier réglage de température de la zone de cuisson (N°3)	Réglage de température de la zone appariée (N°4)	
	Température d'origine	Température modifiée
Pleine puissance	Puissance 15	Puissance 13

Lorsque vous activez la zone Bridge totale, la puissance de la partie gauche de la table diminue automatiquement (n°1 et n°2).

Si toute la partie gauche (n°1 et n°2) de la table de cuisson est utilisée, la puissance maximale autorisée sur la zone Bridge totale est 15 .
Pour augmenter la puissance P de la zone Bridge totale, éteignez l'une des zones de cuisson de la partie gauche de la table.

SUGGESTION DE RÉGLAGES POUR LA CUISSON D'ALIMENTS SPÉCIFIQUES

Les chiffres répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

Puissance	Mode de cuisson	Exemple de plats
14-15	Réchauffer Faire sauter Faire frire	Faire bouillir de grandes quantités de liquide, faire cuire des pâtes, saisir la viande, (goulache, viande à braiser)
10-13	Cuisson haute température Faire frire	Bifteck, pommes de terre rissolées, crêpes
8-9	Faire frire	Escalope, côtelettes, foie, poisson, rissole, œufs sur le plat
6-7	Porter à ébullition	Faire bouillir des pommes de terre ou des légumes dans 1,5 l de liquide







Puissance	Mode de cuisson	Exemple de plats
3-5	Cuire à l'étuvée Mijoter Porter à ébullition	Cuire à l'étuvée ou faire mijoter de petites quantités de légumes, cuire du riz et des laitages
1-2	Faire fondre	Faire fondre du beurre ou du chocolat, dissoudre de la gélatine

 Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.

 Les réglages devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

Nettoyage et entretien

TABLE DE CUISSON


AVERTISSEMENT

n'appliquez aucun produit de nettoyage sur la surface en vitrocéramique lorsque celle-ci est chaude. Rincez la table à l'eau claire après le nettoyage car les produits peuvent avoir un effet corrosif s'ils sont chauffés. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif (ex. : décapants pour grils ou fours, éponges ou poudre à récurer).

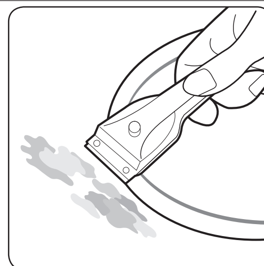
 Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse légèrement avant de la nettoyer afin que les éventuelles projections de produits nettoyants ne brûlent pas sur la table. S'il y a lieu, retirez les traces de saleté incrustée, d'eau, de graisse ainsi que celles laissées par les ustensiles métalliques à l'aide d'un produit de nettoyage spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).

Salissures légères

1. Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide.
2. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon propre. Il ne doit rester aucune trace de détergent sur la surface.
3. Nettoyez la table de cuisson dans son intégralité une fois par semaine à l'aide d'un produit spécialement conçu pour la vitrocéramique ou l'acier inoxydable (disponible dans le commerce).
4. Rincez la surface en vitrocéramique à l'eau claire (attention aux quantités) et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec qui ne peluche pas.

Salissures tenaces

1. Utilisez un grattoir pour surfaces en verre afin de retirer les traces laissées par les aliments en cours de cuisson ou les taches incrustées.
2. Inclinez légèrement le grattoir au-dessus de la surface en vitrocéramique.
3. Retirez les salissures en frottant la lame contre la surface de la plaque.



 Les grattoirs pour surfaces en verre et les nettoyants pour vitrocéramique sont disponibles auprès de détaillants spécialisés.





Salissures spécifiques

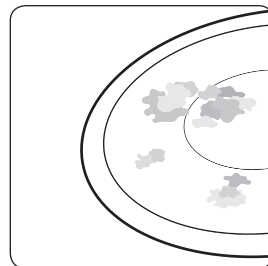
1. Enlevez immédiatement les traces de sucre brûlé, de plastique fondu, d'aluminium ou de tout autre produit à l'aide du grattoir lorsqu'elles sont encore chaudes.


AVERTISSEMENT faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous utilisez le grattoir sur une surface de cuisson chaude.

2. Nettoyez le table de cuisson comme à votre habitude une fois celle-ci refroidie.

   Si vous laissez refroidir une zone de cuisson sur laquelle un produit a fondu, faites-la chauffer à nouveau avant de la nettoyer.


Les rayures ou taches sombres causées par exemple par les bords rugueux d'une casserole ne peuvent pas être enlevées. Ces taches n'entravent cependant pas le fonctionnement normal de la table.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CADRE DE LA TABLE DE CUISSON (SELON MODÈLE)


AVERTISSEMENT n'utilisez jamais de vinaigre, jus de citron ou détartrant pour nettoyer le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres risqueraient d'apparaître.

1. Nettoyez le cadre à l'aide d'un chiffon humide.
2. Humidifiez légèrement les taches ayant séché à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez et séchez.

POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL

- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou pour y entreposer des objets.
- N'allumez pas la table de cuisson si aucune casserole n'y est posée ou si la casserole est vide.
- La vitrocéramique est très solide et résistante aux aux écarts de température. Elle n'est cependant pas incassable.
  Elle peut être endommagée lorsqu'un objet particulièrement pointu ou lourd tombe sur la surface de cuisson.
- Ne placez pas de casseroles sur le cadre de la table de cuisson. Vous risqueriez de rayer ou d'endommager la finition.
- Evitez de répandre des liquides acides (ex. : vinaigre, jus de citron ou produits détartrants) sur le cadre de la table de cuisson. Des taches sombres pourraient se former.
- Si du sucre ou une préparation à base de sucre entre en contact avec une zone de cuisson chaude, nettoyez immédiatement la table à l'aide d'un grattoir de cuisine tant que celle-ci est encore chaude. Si vous la laissez refroidir, vous risquez d'endommager la surface en la nettoyant.
- Ne laissez pas d'objets ou produits susceptibles de fondre (ex. : plastique, papier aluminium ou papier sulfurisé) entrer en contact avec la surface en vitrocéramique. Si un produit de cette nature fond sur la table de cuisson, retirez-le immédiatement à l'aide d'un grattoir.





Garantie et assistance

QUESTIONS FRÉQUENTES ET DÉPANNAGE

Une mauvaise utilisation peut entraîner de légers dysfonctionnements. Pour y remédier, suivez les instructions ci-dessous. Ne tentez pas de réparer vous-même la table si les instructions suivantes s'avèrent inopérantes.



les réparations doivent impérativement être effectuées uniquement par un technicien qualifié. Des réparations non conformes peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur. Si votre appareil nécessite des réparations, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne fonctionnent pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :
- Les fusibles de l'installation électrique (boîte à fusibles) sont-ils intacts ? Si les fusibles sautent de manière répétée, contactez un électricien agréé.
- L'appareil est-il mis sous tension ?
- Les témoins du tableau de commande sont allumés.
- La zone de cuisson est allumée.
- Les zones de cuisson sont réglées sur la température souhaitée.

Que dois-je faire si les zones de cuisson ne s'allument pas ?

Effectuez les vérifications suivantes :
- Un intervalle de temps supérieur à 10 secondes s'est-il écoulé entre le moment où vous avez appuyé sur le bouton « Activer/désactiver » et le moment où la zone de cuisson souhaitée s'est allumée (reportez-vous à la section « Mise sous tension de l'appareil ») ?
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si tous les témoins, hormis le témoin H de chaleur résiduelle, s'éteignent soudainement ?

Ce problème peut survenir si :
- La touche sensitive « Activer /désactiver » a été actionnée accidentellement.
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.

Que dois-je faire si, une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin indiquant la présence de chaleur résiduelle ne s'allume pas ?

Effectuez la vérification suivante :
- La zone de cuisson n'a-t-elle pas eu le temps de chauffer car elle a été allumée pendant un intervalle de temps trop court ? Si la zone de cuisson est chaude, prenez contact avec le service après-vente.

Que dois-je faire si la zone de cuisson ne s'allume pas ou ne s'éteint pas ?

Cela peut être la conséquence de l'une des situations suivantes :
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide.
- La sécurité enfants est activée.

Que dois-je faire si le témoin S E est allumé ?

Ce problème peut survenir si :
- Le tableau de commande est partiellement recouvert d'un chiffon humide ou de liquide. Appuyez sur la touche sensitive « Activer/désactiver » pour réinitialiser les réglages.







Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Ce problème peut survenir si :
- La table de cuisson surchauffe à cause d'un dysfonctionnement.
- Après le refroidissement de la table de cuisson, appuyez sur la touche sensitive « Activer/désactiver » pour réinitialiser les réglages.

Que dois-je faire si le témoin est allumé ?

Ce problème peut survenir si :
- Le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone cuisson.
- Si vous utilisez des récipients adaptés, le message affiché disparaît automatiquement.

Que faire si le ventilateur continue à tourner une fois la table de cuisson éteinte ?

Ce problème peut survenir si :
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser la table de cuisson, le ventilateur fonctionne tout seul afin de la refroidir.
- Une fois les composants électroniques de la table de cuisson refroidis, le ventilateur s'éteint.

Si vous demandez l'assistance d'un technicien qualifié suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'intervention pourra vous être facturée même si le problème survient pendant la période de garantie.

ASSISTANCE

Avant de faire appel au service d'assistance ou au service après-vente, veuillez vous reporter à la section « Dépannage ».
Si le problème persiste, suivez les instructions figurant ci-dessous.

S'agit-il d'un défaut technique ?

Si tel est le cas, contactez votre service après-vente.
Regroupez toujours toutes les informations nécessaires avant de passer votre appel. Cela permettra de déterminer plus facilement la nature du problème et de décider si une visite du technicien qualifié est nécessaire.
Veuillez noter les informations suivantes :
- Quelle est la nature du problème ?
- A quel moment le problème survient-il ?

Avant de passer votre appel, notez le modèle et le numéro de série de l'appareil.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique sous la forme suivante :
- Description du modèle
- Code S / N (15 chiffres)

Nous vous recommandons de noter ces informations à cet emplacement afin de les retrouver facilement.

Modèle : ____________________

Numéro de série : ____________________

Dans quels cas des frais d'assistance vous sont facturés, même pendant la période de garantie ?

- Si vous auriez pu remédier vous-même au problème en vous reportant à la section « Dépannage ».
- Si le technicien qualifié est obligé de se déplacer plusieurs fois car vous ne lui avez pas fourni les informations nécessaires avant sa visite, par exemple pour rapporter des pièces. Préparez votre appel en suivant les instructions ci-dessus afin d'éviter de devoir supporter les frais de ces déplacements.







Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions de l'appareil	Largeur	575 mm
	Profondeur	505 mm
	Hauteur	56 mm
Dimensions extérieures du plan de travail	Largeur	560 mm
	Profondeur	490 mm
	Rayon d'angle	3 mm
Tension électrique		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance de sortie maximale		7,2 kW
Poids	Net	11,3 kg
	Brut	14,2 kg

FOYERS

Emplacement	Diamètre	Puissance
Arrière gauche	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Avant gauche	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Bridge avant	-	1800W / Boost 2600W
Bridge arrière	-	1800W / Boost 2600W
Bridge totale	-	3600W / Boost 4600W







Remarque










DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00342B-03





CTN464NC-serie
CTN464KC-serie
CTN464TC-serie
CTN464EC-serie
CTN464DC-serie
CTN464FC-serie

Inductiekookplaat

gebruikershandleiding

Planet First 100 % Recycled Paper

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.

SAMSUNG





over deze gebruiksaanwijzing

Neemt u even rustig de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens u het apparaat aansluit en let daarbij in het bijzonder op de veiligheidsinformatie in de volgende paragraaf. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zodat u er ook in de toekomst gebruik van kunt maken. Wanneer u het apparaat verkoopt of overdraagt, dient u de gebruiksaanwijzing bij te voegen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSSYMBOLEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

⚠ **WAARSCHUWING**	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of overlijden**.
⚠ **LET OP**	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.
⚠ **LET OP**	Om de kans op brand, explosies, elektrische schokken of persoonlijk letsel bij het gebruik van uw kookplaat te verminderen, dient u deze veiligheidsvoorschriften te volgen.

	NIET proberen.
	NIET demonteren.
	NIET aanraken.
	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.
	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met een Samsung servicecenter voor ondersteuning.
	Opmerking
	Belangrijk





veiligheidsinstructies

De veiligheidsvoorzieningen van dit apparaat voldoen aan alle technische normen en veiligheidsnormen op dit gebied. Als producent van dit product zijn wij echter van mening dat het van belang is dat u de volgende veiligheidsinstructies grondig doorneemt.

⚠ WAARSCHUWING

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat moet na de installatie kunnen worden losgekoppeld van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat loskoppelen door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.
- **WAARSCHUWING:** als de kookplaat barsten vertoont, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Gebruik geen stoomreiniger.





- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, aangezien deze heet kunnen worden.
- Schakel na gebruik de desbetreffende kookzone uit via het bijbehorende bedieningselement en vertrouw niet slechts op de pandetector.
- Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen kookplaat. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de kookplaat nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of verstandelijk vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** het onbeheerd achterlaten van de kookplaat terwijl voedsel wordt bereid in vet of olie kan gevaarlijk zijn en dit kan leiden tot brand. Blus in het geval van brand NOOIT met water, maar schakel het apparaat uit en dek het vuur af met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan acht jaar oud.







LET OP

- Zorg dat het apparaat op de juiste manier is geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur.
- Het apparaat mag alleen worden onderhouden door onderhoudspersoneel dat hiervoor gekwalificeerd is. Reparaties die worden uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen kunnen leiden tot ernstig letsel of storingen. Als uw apparaat moet worden gerepareerd, neemt u hiervoor contact op met uw plaatselijke Samsung servicecenter. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade en het vervallen van uw garantie.
- Apparaten voor inbouw mogen pas worden gebruikt nadat ze zijn ingebouwd in kasten of werkbladen die aan de geldende normen voldoen. Hierdoor wordt contact met de elektrische eenheden voorkomen, zoals voorgeschreven in de geldende veiligheidsnormen.
- Wanneer het apparaat een storing vertoont, breekt, scheurt of er in barsten ontstaan:
  - schakelt u alle kookzones uit;
  - koppel u de kookplaat los van de stroomvoorziening; en
  - neemt u contact op met uw plaatselijke Samsung servicecenter.
- Als de kookplaat barst, schakelt u het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. U kunt de kookplaat pas weer gebruiken wanneer het glazen oppervlak is vervangen.
- Gebruik de kookplaat nooit om aluminiumfolie, producten die in aluminiumfolie zijn gewikkeld of bevroren levensmiddelen in een aluminium verpakking te verhitten.
- Vloeistoffen tussen de onderkant van de pan en de kookplaat kunnen stoom onder hoge druk produceren. Hierdoor kan de pan omhoog springen. Zorg er altijd voor dat de kookplaat en de onderkant van de pan droog blijven.
- De kookzones worden warm wanneer u kookt. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt van het apparaat.
- Houd alle verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen, aangezien deze materialen gevaarlijk voor kinderen kunnen zijn.





- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor de normale bereiding van voedsel in een huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Gebruik de kookplaat nooit om een ruimte te verwarmen.
- Let op wanneer u elektrische apparaten aansluit op een stopcontact in de buurt van de kookplaat. Snoeren mogen nooit in aanraking met de kookplaat komen.
- Oververhitte vetten en olie kunnen snel ontvlammen. Blijf altijd bij het apparaat wanneer u voedsel bereidt in vetten of olie, bijvoorbeeld wanneer u friet bakt.
- Schakel de kookzones na gebruik uit.
- Houd de bedieningszones schoon en droog.
- Plaats nooit ontbrandbare items op de kookplaat i.v.m. brandgevaar.
- Onzorgvuldig gebruik van het apparaat kan leiden tot brandwonden.
- Snoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met het hete oppervlak van de kookplaat of hete pannen.
- Gebruik de kookplaat niet om kleding te drogen.
- **WAARSCHUWING:** gebruikers met een pacemaker of een actief hartimplantaat moeten met hun bovenlichaam ten minste 30 cm afstand tot ingeschakelde inductiezones bewaren. Raadpleeg bij twijfel de fabrikant van het apparaat of een arts. (Uitsluitend model inductiekookplaat)
- Probeer het apparaat niet eigenhandig te repareren, te demonteren of aan te passen.
- Schakel de apparatuur altijd uit alvorens u deze gaat reinigen.
- Volg bij het reinigen van de kookplaat de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.







verwijderingsinstructies

 VERPAKKINGSMATERIAAL OPRUIMEN

Alle verpakkingsmaterialen die zijn gebruikt zijn volledig recyclebaar. Vellen en harde schuimdelen zijn op de overeenkomstige manier gemarkeerd. Let er bij de verwijdering van verpakkingsmateriaal en oude apparaten op dat u zich houdt aan veiligheids- en milieuvoorschriften.

 DE JUISTE WIJZE OM UW OUDE APPARATUUR AF TE VOEREN

WAARSCHUWING: Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het apparaat voordat u het afvoert ongeschikt voor gebruik te maken. Laat het apparaat daarvoor door een gekwalificeerd technicus van de stroomvoorziening loskoppelen en het netsnoer verwijderen.

Het apparaat mag niet worden meegegeven met het huisvuil.

Informatie over het ophalen van grofvuil en eventuele stortplaatsen is beschikbaar bij de milieudienst van uw gemeente.

 CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.





inhoud





installatie van de kookplaat


WAARSCHUWING

Zorg dat uw apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde monteur. Houd u aan deze instructie. De garantie geldt niet voor enige vorm van schade die het gevolg is van onjuiste installatie. Technische gegevens zijn achter in deze gebruiksaanwijzing te vinden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

- De elektrische installatie van het apparaat moet zodanig zijn dat het aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contacten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden. Geschikte installaties hiervoor zijn ondermeer smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.
- Op het gebied van de brandveiligheid voldoet dit apparaat aan EN 60335-2-6. Dit type apparaat kan worden geïnstalleerd naast een hoge kast of een wand aan één kant.
- Er mogen geen laden worden aangebracht onder de kookplaat.
- De installatie moet bescherming bieden tegen schokken.
- De keukeneenheid waarin het apparaat wordt gemonteerd moet voldoen aan de stabiliteitseisen van DIN 68930.
- Als beschermende maatregel tegen vocht dienen alle open oppervlakken te worden afgesloten met een geschikt afdichtingskit.
- Op betegelde werkbladen moeten de voegen in de omgeving van de kookplaat volledig zijn gevuld met voegspecie.
- Bij werkbladen van natuursteen, kunststof en aardewerk moeten de veren worden vastgezet met een geschikte kunsthars of een menglijm.
- Zorg dat de afdichting goed op het werkblad aansluit en dat er geen openingen ontstaan. Gebruik nooit extra siliconenkit; hierdoor wordt verwijdering bij onderhoud en reparaties erg moeilijk.
- De kookplaat moet van onderaf omhoog worden geduwd om hem te kunnen uitnemen.
- Onder de kookplaat moet een plank zijn geplaatst.
- De ventilatieopening tussen het werkblad en de voorkant van de eenheid eronder mag niet worden afgedekt.





AANSLUITING OP DE STROOMVOORZIENING

Alvorens u overgaat tot aansluiting, controleert u of het nominale voltage, d.w.z. het voltage op het typeplaatje, overeenkomt met het aangeboden voltage van de stroomvoorziening. Dit plaatje vindt u onder aan de behuizing van de kookplaat.



Sluit de stroom af alvorens u de bedrading aansluit.

Het verwarmingselement heeft een voltage van AC 230 V~. Het apparaat werkt echter ook prima op oudere netwerken met AC 220 V~ of AC 240 V~.
De kookplaat moet zodanig worden aangesloten dat hij aan beide polen kan worden afgesloten van de stroom en dat de contactpunten ten minste 3 mm van elkaar verwijderd kunnen worden, bijvoorbeeld door middel van smeltveiligheden, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden genomen), aardlekschakelaars en contactors.



De kabelaansluitingen moeten voldoen aan de regelgeving en de schroeven van de aansluitingen moeten stevig worden aangedraaid.



Wanneer de kookplaat eenmaal is aangesloten op de stroomvoorziening, controleert u of alle kookzones gereed zijn voor gebruik door ze een voor een in te schakelen en met geschikte pannen op maximaal te zetten.


Wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld, lichten alle displays op en wordt het kinderslot geactiveerd.

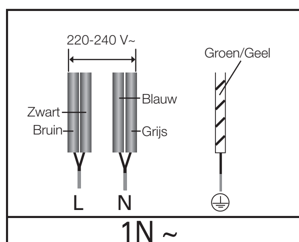


Let op de juiste aansluiting van fase en neutraal bij de aansluitingen in huis en van het apparaat (aansluitschema's); anders kunnen onderdelen beschadigd raken. De garantie geldt niet voor schade die ontstaat door onjuiste installatie.

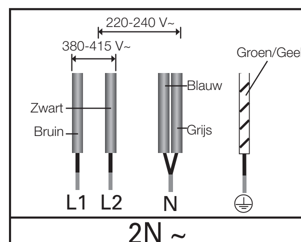


Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.

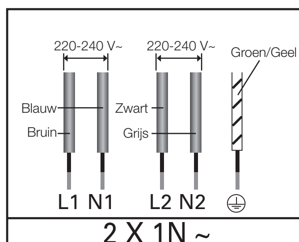
- 1N ~



- 2N ~



- 2 x 1N ~





Volg voor een correcte aansluiting op de stroomtoevoer het bedradingsschema dat in de buurt van de aansluitingen te vinden is.

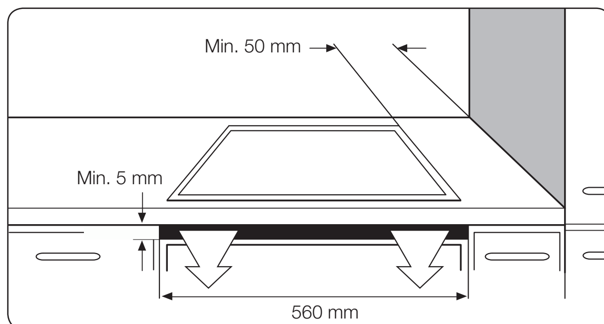


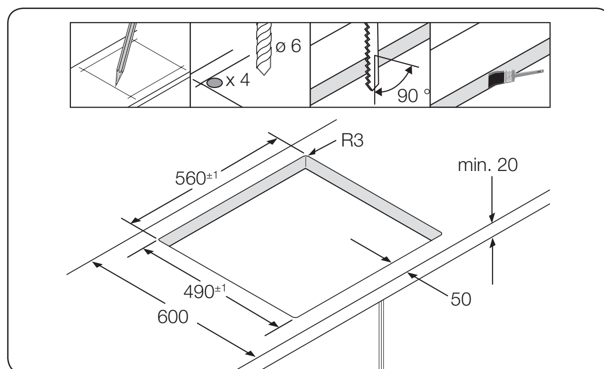


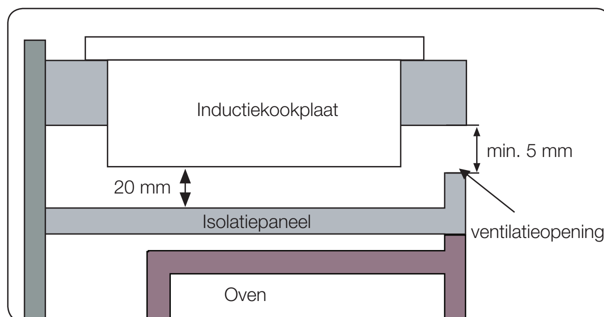
INSTALLATIE IN HET WERKBLAD



Neem het serienummer van het apparaat over voordat u het installeert.
Dit nummer heeft u nodig wanneer u om assistentie vraagt en het is niet langer zichtbaar na installatie, aangezien het zich op het typeplaatje bevindt op de onderzijde van het apparaat.
Let op de minimale vereisten voor ruimte en speling.
Zet de beugels aan beide zijden vast met de bijgeleverde schroeven alvorens u de kookplaat op de beugels monteert.



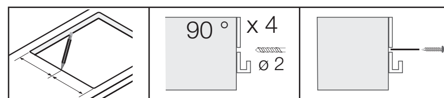




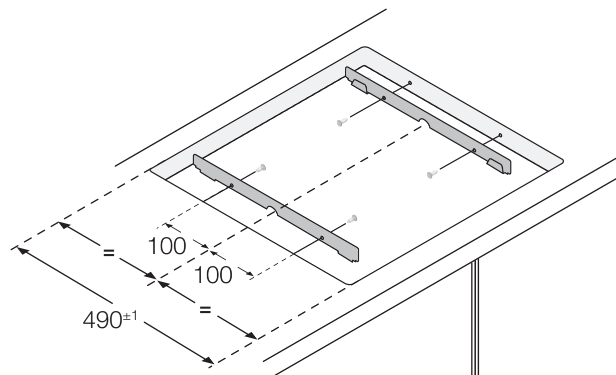




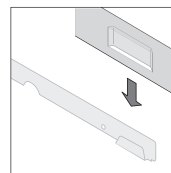


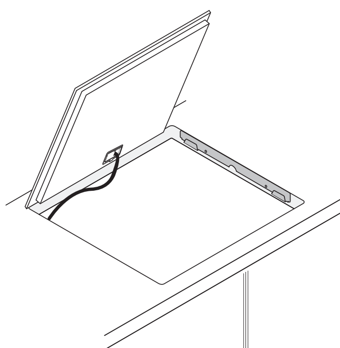


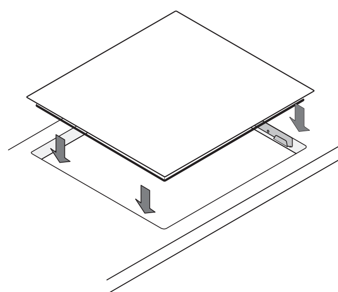
90 °
x 4
ø 2



=
100
100
=
490±1









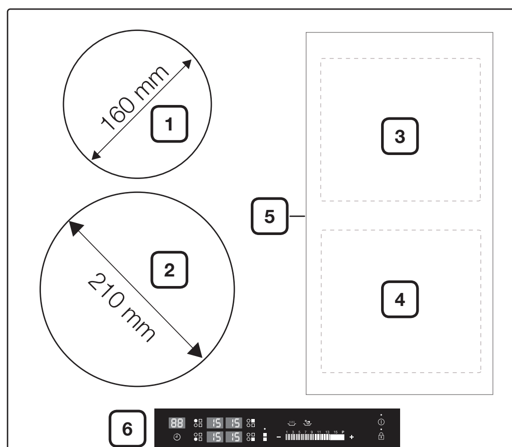




onderdelen en kenmerken

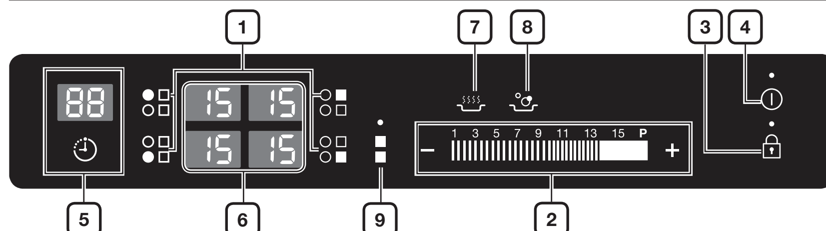
ONDERDELEN EN KENMERKEN

KOOKZONES



1. Inductiekookzone 1400 W, met vermogensversterking 2000 W
2. Inductiekookzone 2200 W, met vermogensversterking 3200 W
3. Achterste inductiebrugzone 1800 W, met vermogensversterking 2600 W
4. Voorste inductiebrugzone 1800 W, met vermogensversterking 2600 W
5. Volledige inductiebrugzone 3600 W, met vermogensversterking 4600 W
6. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL

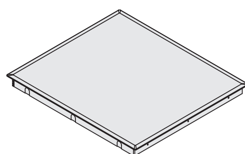


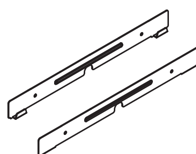
1. Kookzoneselectietoetsen
2. Selectietoetsen temperatuurinstelling
3. Vergrendelingstoets
4. Aan/uit-toets
5. Timertoets
6. Indicators voor temperatuurinstellingen en restwarmte
7. Warm houden
8. Automatisch opwarmen
9. Tiptoets complete brugzone

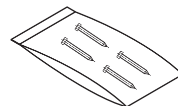




ONDERDELEN

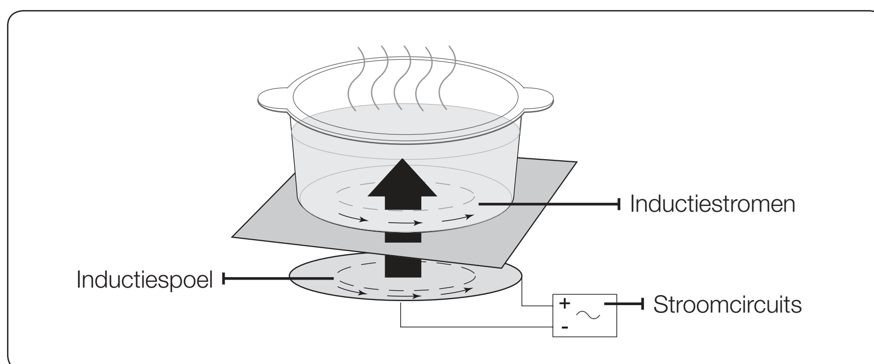

Inductiekookplaat


Installatiebeugels


Schroeven

VERHITTING DOOR INDUCTIE

- **Het principe achter verhitting door inductie**: Wanneer u een pan op een kookzone plaatst en deze inschakelt, produceert het stroomcircuit in de inductiekookplaat een "inductiestroom" in de bodem van de pan, waardoor de temperatuur van de pan onmiddellijk stijgt.



- **Sneller koken, bakken en braden**: Doordat de pan rechtstreeks wordt verhit, dus zonder dat het glas eerst wordt verhit, is dit systeem efficiënter dan andere, omdat er geen warmte verloren gaat. De meeste opgenomen energie wordt in warmte omgezet.





DE BELANGRIJKSTE FUNCTIES VAN UW APPARAAT

- **Keramisch glazen kookoppervlak**: Het apparaat heeft een kookoppervlak van keramisch glas en vier snelreagerende kookzones.
- **Tiptoetsen**: Het apparaat kan worden bediend door middel van tiptoetsen.
- **Eenvoudig reinigen**: Het voordeel van een keramisch glazen kookoppervlak en de tiptoetsen is dat ze eenvoudig te reinigen zijn. Het gladde en vlakke oppervlak kan zonder veel moeite worden schoongeveegd.
- **Aan/uit-toets**: De Aan/uit-toets dient als aan/uit-schakelaar voor het apparaat. Wanneer u deze aantikt, wordt de stroom volledig in- of uitgeschakeld.
- **Controle- en functie-indicatoren**: Digitale displays en indicatorlampjes geven informatie over de instellingen en de geactiveerde functies en over eventuele restwarmte in de verschillende kookzones.
- **Veiligheidsuitschakeling**: Een veiligheidsschakeling zorgt ervoor dat alle kookzones automatisch worden uitgeschakeld wanneer de instelling na een bepaalde tijd niet is gewijzigd.
- **Restwarmte-indicator**: Een pictogram voor restwarmte verschijnt wanneer de kookzone nog zo heet is dat er verbrandingsgevaar bestaat.
- **Vermogensversterking** P : Met deze functie kunt u de inhoud van de pan sneller verwarmen dan met het maximaal instelbare vermogen '15' mogelijk is. (Op het display wordt 'P' weergegeven.)
- **Automatische pandetectie**: Elke kookzone bevat een automatische pandetector. Deze is ingesteld om pannen te herkennen die net iets kleiner zijn dan de kookzone. Pannen moeten altijd midden op de kookzone worden geplaatst. Tevens moeten de pannen voor inductie geschikt zijn.
- **Digitale displays**: De vier digitale displayvelden zijn aan de vier kookzones toegewezen. Ze tonen de volgende informatie:
  - - het apparaat is ingeschakeld,
  - 1 tot 15, P voor het selecteren van de temperatuurinstellingen,
  - H restwarmte,
  - L het kinderslot is geactiveerd; en
  - 5 E foutmelding, de tiptoets is langer dan 8 seconden aangeraakt.
  - o E foutmelding, de kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik. (bijvoorbeeld door gebruik van lege pannen).
  - U foutmelding, de pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.

- **Warm houden** : Gebruik deze functie om gerechten warm te houden. (Op het display wordt 'u' weergegeven.)
- **Automatisch opwarmen** : Gebruik deze functie voor opwarmen op het hoogste vermogen gedurende een bepaalde periode.
  (Op de display wordt 'A' weergegeven.)
  Na voltooiing wordt de kookzone automatisch op een lager vermogen gezet.

⚠ WAARSCHUWING Laat de kookplaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik.
Dit kan leiden tot brand.

- **Tiptoets complete brugzone** : Met deze functie kunt u de kookzone naar de hele rechterkant uitbreiden.

ONDERDELEN EN KENMERKEN







VEILIGHEIDSUITSCHAKELING

Als een van de kookzones niet wordt uitgeschakeld of als de temperatuurinstelling gedurende langere tijd niet wordt gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Eventuele restwarmte wordt aangegeven met H (voor "heet") op de digitale displays van de desbetreffende kookzones.
De kookzones worden na de onderstaande perioden automatisch uitgeschakeld.

Temperatuurinstelling	Uitgeschakeld
1-3	Na 6 uur
4-6	Na 5 uur
7-9	Na 4 uur
10-15	Na 1,5 uur

Als de kookplaat oververhit is vanwege onjuist gebruik, wordt o E weergegeven. De kookplaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

Als de pan ongeschikt of te klein is, of als er geen pan op de kookzone is geplaatst, wordt weergegeven. Vervolgens wordt de desbetreffende kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

Als een of meer van de kookzones wordt uitgeschakeld vóór de aangegeven tijd verstreken is, raadpleegt u het gedeelte "Probleemoplossing".

Andere redenen waarom een kookzone soms automatisch wordt uitgeschakeld

Alle kookzones worden direct uitgeschakeld wanneer er vloeistof overkookt en op het bedieningspaneel terechtkomt.
Deze automatische uitschakeling wordt ook geactiveerd wanneer u een vochtige doek op het bedieningspaneel legt. In beide gevallen moet het apparaat opnieuw worden ingeschakeld met de **Aan/uit**-toets nadat de vloeistof of de doek is verwijderd.

RESTWARMTE-INDICATOR

Wanneer een van de kookzones of de gehele kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt de achtergebleven restwarmte aangegeven met een H (voor "heet") op de digitale display van de desbetreffende kookzones. Zelfs nadat de kookzone is uitgeschakeld, zal de restwarmte-indicator pas uitgaan wanneer de kookzone is afgekoeld.
U kunt de restwarmte gebruiken voor het ontdooien of het warm houden van voedsel.

WAARSCHUWING Zolang de restwarmte-indicator oplicht bestaat er verbrandingsgevaar.

WAARSCHUWING Als de stroomvoorziening wordt onderbroken, dooft het symbool H en is er niet langer informatie over restwarmte beschikbaar. U kunt zich dan echter nog altijd aan de kookplaat branden. U kunt dit voorkomen door in de omgeving van de kookplaat altijd voorzichtig te zijn.







TEMPERATUURDETECTIE

Als de temperatuur van een of meer kookzones om welke reden dan ook de veiligheidsniveaus overschrijden, worden de desbetreffende kookzones automatisch op een lager vermogen gezet.
Nadat u klaar bent met het gebruik van de kookplaat, treedt de ventilator in werking totdat de elektronica van de kookplaat is afgekoeld. De ventilator wordt automatisch in- en uitgeschakeld, afhankelijk van de temperatuur van de elektronica.

voor u begint

EERSTE REINIGING

Veeg het keramisch glazen oppervlak schoon met een vochtige doek en een speciale reiniger voor keramische kookplaten.


WAARSCHUWING Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak zou hierdoor kunnen worden beschadigd.

gebruik van de kookplaat

PANNEN VOOR INDUCTIEKOOKZONES

De inductiekookplaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer er een pan met een magnetische bodem op een van de kookzones is geplaatst. De volgende soorten pannen zijn geschikt.

Pannen

Pannen	Geschikt
Staal, geëmailleerd staal	Ja
Gietijzer	Ja
Roestvrij staal	Indien door de fabrikant aangegeven
Aluminium, koper, brons	Nr.
Glas, aardewerk/keramiek, porselein	Nr.


Pannen voor inductiekookplaten zijn als zodanig door de fabrikant aangemerkt.

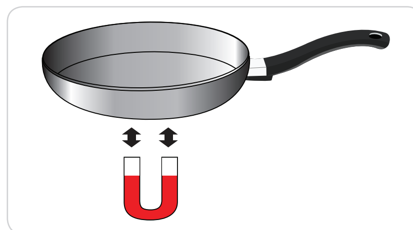

Bepaalde pannen kunnen geluid produceren wanneer ze op inductiekookzones worden gebruikt. Deze geluiden zijn geen fout in het apparaat en staan een goede werking niet in de weg.





GESCHIKTHEIDSTEST

Pannen zijn geschikt voor inductiekoken als er een magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en de pan als geschikt wordt aangemerkt door de fabrikant van de pan.



PANFORMAAT

Inductiekookzones passen zich aan het formaat van de panbodem aan, maar tot een bepaalde grens. Het magnetische deel van de panbodem moet echter een bepaalde minimumdiameter hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.

Diameter van de kookzones	Minimumdiameter van de bodem van de pan
210 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Voorste of achterste brug	120 mm
Complete brug	180mm, ovaal, vispan

BEDIENINGSGELUIDEN

Als u het volgende hoort:

- Krakend geluid: pan is vervaardigd van verschillende materialen.
- Gefluit: u gebruikt meer dan twee kookzones en de pan is gemaakt van verschillende materialen.
- Gezoem: u gebruikt een hoog vermogensniveau.
- Geklik: er vinden elektrische schakelingen plaats.
- Gesis, gezoem: de ventilator is in bedrijf.

Deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een defect.







GEBRUIK GESCHIKTE PANNEN

Betere pannen leiden tot betere resultaten.

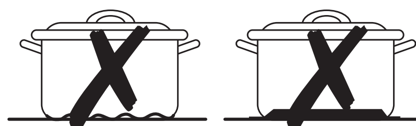
- U herkent geschikte pannen aan hun onderkant. De onderkant dient zo dik en zo plat mogelijk te zijn.
- Wanneer u nieuwe pannen koopt, dient u vooral ook te letten op de diameter van de onderkant. Fabrikanten geven vaak alleen de diameter van de bovenrand van de pan aan.
- Gebruik geen pannen die een beschadigde onderzijde hebben met ruwe randen of bramen. Er kunnen krassen komen wanneer deze pannen worden verschoven.
- De onderzijde van koude pannen is normaal gesproken iets naar binnen gebogen (concaaf). Deze mag nooit naar buiten gebogen zijn (convex).
- Als u een speciaal type pan wilt gebruiken, bijvoorbeeld een hogedrukpan, een sudderpan of een wok, raadpleegt u de instructies van de fabrikant.

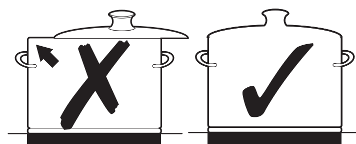
Tips voor energiebesparing

 U kunt kostbare energie besparen door op de volgende zaken te letten.

- Zorg altijd dat de potten en pannen op de kookplaat staan voordat u de kookzone inschakelt.
- Verontreinigde kookzones en onderzijden van pannen leiden tot een groter energieverbruik.
- Plaats zo veel mogelijk de deksels stevig op de pannen om deze geheel af te sluiten.
- Schakel de kookzones uit voordat het einde van de kooktijd is bereikt om de restwarmte te gebruiken om het voedsel warm te houden of om voedsel te ontdooien.


Goed!


Fout!



GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

DE TIPTOETSBEDIENING GEBRUIKEN

Als u de tiptoetsen wilt bedienen, raakt u het gewenste paneel met de top van uw wijsvinger aan totdat het betreffende display oplicht of uitgaat of tot de gewenste functie is geactiveerd.
Zorg dat u slechts één tiptoets tegelijk aanraakt wanneer u het apparaat bedient. Als de vinger te plat op het paneel wordt gedrukt, kan een tiptoets ernaast ook worden ingeschakeld.

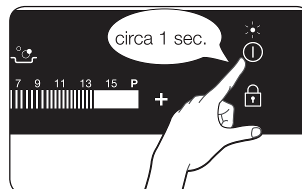




HET APPARAAT INSCHAKELEN

1. Raak de **vergrendelingstoets** ongeveer 3 seconden aan.

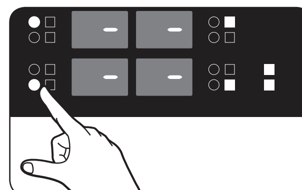
2. Het apparaat wordt ingeschakeld met behulp van de **Aan/uit**-toets. Raak de **Aan/uit**-toets gedurende 1 seconde aan. Op het digitale display verschijnt nu -.



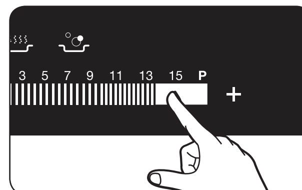
Nadat de **Aan/uit**-toets is aangeraakt om het apparaat in te schakelen, moet binnen ongeveer 10 seconden een temperatuur worden ingesteld. Anders schakelt het apparaat zichzelf om veiligheidsredenen weer uit.

SELECTEER DE GEWENSTE TEMPERATUURINSTELLING

1. Raak voor het selecteren van de kookzone de tiptoets van de gewenste zone aan.



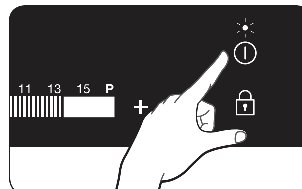
2. Voor het instellen van het temperatuurniveau voor koken, raakt u de **temperatuurselectietoetsen** aan.



Wanneer meer dan één tiptoets gedurende langer dan 8 seconden wordt ingedrukt, verschijnt 5E op het temperatuurdisplay. Raak de **aan/uit-toets** aan om de instellingen te resetten.

HET APPARAAT UITSCHAKELEN

Het apparaat kan met behulp van de **Aan/uit**-toets volledig worden uitgeschakeld. Raak de **Aan/uit**-toets aan.



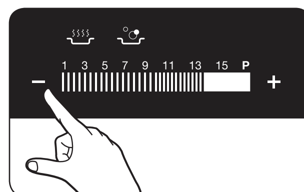
Nadat u een kookzone of het gehele kookoppervlak hebt uitgeschakeld, wordt de aanwezigheid van restwarmte aangegeven op de digitale displays van de betreffende kookzone in de vorm van een H (voor "heet").





KOOKZONES UITSCHAKELEN

Als u een kookzone wilt uitschakelen, kiest u de instelling - door middel van de ⊖ **regel**toets op het bedieningspaneel.



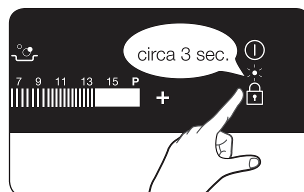
Om sneller uit te schakelen, raakt u de toets van de kookzone in kwestie tweemaal aan.

HET KINDERSLOT GEBRUIKEN

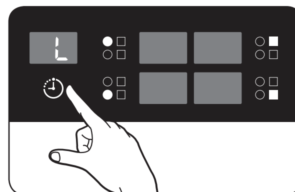
U kunt het kinderslot gebruiken om de apparatuur te vergrendelen tegen onbedoeld inschakelen van een kookzone en activering van het kookoppervlak. Op elk gewenst moment tijdens het koken kan het bedieningspaneel, met uitzondering van de **Aan/uit**-toets ⓘ, worden vergrendeld om te voorkomen dat instellingen per ongeluk worden veranderd, bijvoorbeeld wanneer u met een doek over het paneel veegt.

Het kinderslot in- en uitschakelen

1. Raak de **vergrendelingstoets** 🔒 ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.



2. Raak **een willekeurige toets** aan.
   L verschijnt nu op het display om aan te geven dat het kinderslot is geactiveerd.



3. Als u het kinderslot wilt uitschakelen, raakt u de **vergrendelingstoets** 🔒 nogmaals ongeveer 3 seconden aan.
   Er klinkt een geluid ter bevestiging.

Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, wordt om veiligheidsredenen het kinderslot binnen enige minuten automatisch ingeschakeld.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT







TIMER

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

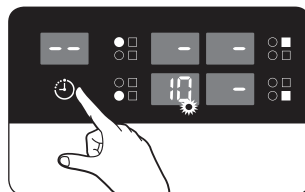
De timer als veiligheidsuitschakeling gebruiken:
Wanneer er een specifieke tijd wordt ingesteld voor een kookzone, wordt deze kookzone automatisch uitgeschakeld zodra deze tijd is verstreken. Deze functie kan worden gebruikt voor meerdere kookzones tegelijk.

De timer gebruiken om af te tellen:
De afteltimer kan worden gebruikt wanneer een kookzone is ingeschakeld.

Veiligheidsuitschakeling instellen

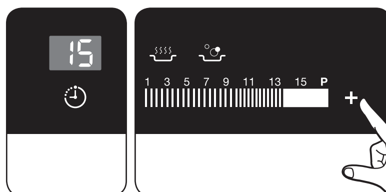
De kookzones waarop u de veiligheidsschakeling wilt toepassen moeten zijn ingeschakeld.

1. Selecteer met de **timertoets** de kookzone waarvoor de veiligheidsuitschakelingstijd moet worden ingesteld.
   Nadat de eerste actieve kookzone is geselecteerd, kunt u door de tiptoets van de timer aan te raken de bijbehorende indicator langzaam laten knipperen.



   De indicator linksvoor hoort bij de kookzone linksvoor, enzovoorts. - - wordt op het timerdisplay weergegeven.
   De volgende actieve kookzone kan worden geselecteerd door de **timertoets** nogmaals aan te raken.

2. Gebruik de **timerinsteltoetsen** (+ of −) om de gewenste tijd in te stellen, bijvoorbeeld 15 minuten, waarna de kookzone automatisch wordt uitgeschakeld.
   De veiligheidsuitschakeling is nu geactiveerd.



Als u de resterende tijd voor een kookzone wilt weergeven, gebruikt u de **timertoets** .
De overeenkomstige indicator begint dan langzaam te knipperen.

De instellingen kunnen worden gereset met de **timerinsteltoetsen** (+ of −).
Nadat de ingestelde periode is verlopen, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, klinkt er een signaal en wordt dit op het display aangegeven.



U kunt de instellingen sneller doen door een van de + of − **toetsen** aan te raken, totdat de gewenste waarde is bereikt.

Als de − **toets** eerst wordt aangeraakt, begint de tijdsinstelling met 99 minuten; als de + **toets** eerst wordt aangeraakt, begint de timer met 1 minuut.







Afteltimer

Als u de afteltimer wilt gebruiken, moet het apparaat zijn ingeschakeld maar alle kookzones uitgeschakeld.

1. Raak de **timertoets** aan.
   - - wordt op het timerdisplay weergegeven.

2. Doe de gewenste instellingen voor de timer met de timerinsteltoetsen (+ of −). De afteltimerfunctie wordt nu geactiveerd en de resterende tijd verschijnt in het timerdisplay.
   Als u de resterende tijd wilt aanpassen, raakt u de timertoets aan en wijzigt u de instellingen met behulp van de timerinsteltoetsen (+ of −).

VERMOGENSVERSTERKING

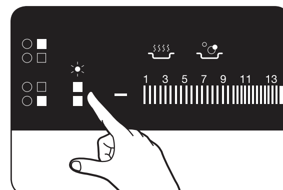
De functie voor vermogensversterking P zorgt dat er extra vermogen voor de kookzones beschikbaar komt (bijvoorbeeld om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen).
De vermogensversterking wordt voor elk van de kookzones maximaal 10 minuten geactiveerd.
Daarna ontvangen de kookzones weer vermogen 15.

Onder bepaalde omstandigheden kan de vermogensversterking automatisch worden uitgeschakeld, om de interne elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen.

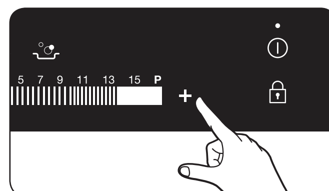
BRUGZONES

Met de brugfunctie kan het de volledige rechterkookzone worden ingeschakeld voor gebruik met grotere pannen (bijvoorbeeld ovalen pannen, een vispan, enz.).

1. Raak de tiptoets voor de **complete brugzone** aan.



2. Raak de temperatuurselectietoetsen (+ of −) aan.
   De temperatuurweergaven van de rechterkant (voor en achter) worden gelijktijdig gewijzigd.



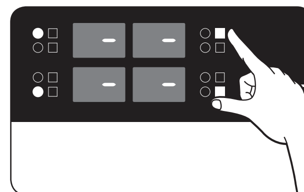
GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT



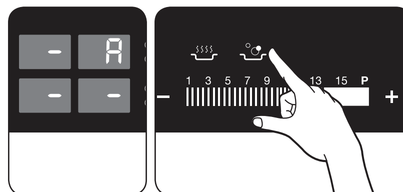


AUTOMATISCH OPWARMEN

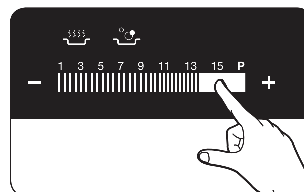
1. Raak de tiptoets voor de desbetreffende kookzone aan.



2. Raak de tiptoets **Automatisch opwarmen** aan.



3. Stel het gewenste vermogen in dat moet worden gebruikt na Automatisch opwarmen. De kookzone wordt automatisch ingeschakeld met het hoogste vermogen en schakelt vervolgens over naar het vermogen dat u daarvoor hebt ingesteld. De automatische opwarmtijd is afhankelijk van het gekozen vervolgvermogen (zie tabel).



Vervolgvermogen	Automatische opwarmtijd (ca.) [min : sec]	Vervolgvermogen	Automatische opwarmtijd (ca.) [min : sec]
1	0 : 15	9	0 : 50
2	0 : 15	10	0 : 50
3	0 : 30	11	0 : 50
4	0 : 30	12	0 : 50
5	0 : 30	13	0 : 50
6	4 : 00	14	2 : 50
7	4 : 00	15	2 : 50
8	0 : 50	P	-



Laat de kookplaat nooit onbeheerd tijdens het gebruik. Dit kan tot brand leiden. Aangezien de hogere niveaus vervolgvermogen meestal worden gebruikt voor het bakken van voedsel, is slechts een relatief korte opstarttijd nodig om de pan op te warmen. Automatisch opwarmen is niet geschikt voor voedsel dat in een grote hoeveelheid water is bereid.(Voorbeeld: pasta)
Zet een deksel op de pan.







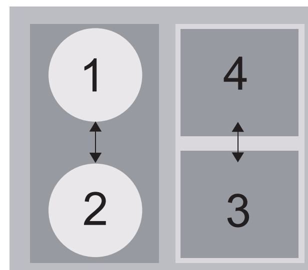
ENERGIEBEHEER

De kookzones kennen een maximaal vermogen.
Als dit maximum bij een kookzone wordt overschreden doordat de vermogensversterking wordt ingeschakeld, wordt door de vermogensbeheerfunctie de temperatuurinstelling van een andere, gekoppelde kookzone, automatisch omlaag gebracht.

- Linkerkant: nr.1 en 2 zijn gekoppelde kookzones
- Rechterkant: nr.3 en 4 zijn gekoppelde kookzones

De indicator voor deze kookzone verandert van de ingestelde temperatuur naar de maximaal mogelijke temperatuur.

- Voorbeeld



Laatste temperatuurinstelling van kookzone (nr.3)	Temperatuurinstelling van een gekoppelde kookzone (nr.4)	
	oorspronkelijke temperatuur- instelling	automatisch aangepaste temperatuurinstelling
Vermogensversterking	niveau 15	niveau 13

Wanneer de complete brugzone is geactiveerd, wordt door de vermogensbeheerfunctie de temperatuurinstelling van de linkerkant (nr.1 en 2) automatisch omlaag gebracht.

Wanneer alle kookzones aan de linkerkant (nr.1 en 2) in gebruik zijn, is de maximaal mogelijke temperatuurinstelling van de complete brugzone 15.

Wanneer u de vermogensversterkingsfunctie P voor de complete brugzone wilt gebruiken, moet u een van de kookzones aan de linkerkant uitschakelen.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

SUGGESTIES VOOR HET BEREIDEN VAN BEPAALDE LEVENSMIDDELEN

De waarden in de onderstaande tabel zijn algemene richtlijnen. De vereiste temperatuurinstellingen voor de verschillende kookmethoden zijn afhankelijk van een aantal variabelen, zoals de kwaliteit van de gebruikte pannen en de hoeveelheid voedsel die wordt bereid.

Instelling schakelaar	Kookmethode	Praktische voorbeelden
14-15	Verwarmen Koken Braden	Het verwarmen van grote hoeveelheden vloeistof, het koken van pasta, het dichtschroeien van vlees (goulash bruinen, vlees smoren).
10-13	Intensief Braden	Steak, lendestuk, gebakken aardappels, worst, pannenkoeken/poffertjes
8-9	Braden	Schnitzel/karbonade, lever, vis, rissole, gebakken ei
6-7	Koken	Het koken van tot 1,5 l vloeistof, aardappels, groenten
3-5	Stomen Stoven Koken	Stomen en stoven van kleine hoeveelheden groenten, rijst koken en gerechten met melk
1-2	Smelten	Boter smelten, gelatine oplossen, chocolade smelten

De temperatuurinstellingen in de bovenstaande tabel vormen uitsluitend een indicatie.

Al naar gelang de gebruikte pannen en de hoeveelheden voedsel dient u de temperatuurinstellingen aan te passen.







reiniging en behandeling

KOOKPLAAT


WAARSCHUWING

Reinigingsmiddelen mogen niet in contact komen met het verwarmde keramisch glazen oppervlak: Alle reinigingsmiddelen moeten na reiniging met voldoende schoon water worden verwijderd, aangezien ze anders een bijtend effect kunnen hebben wanneer het oppervlak wordt verwarmd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen zoals grill- of ovenspray en metalen of kunststof schuursponsjes.



Reinig het keramisch glazen oppervlak steeds na gebruik wanneer het nog net warm aanvoelt. Zo voorkomt u dat eventueel gemorst voedsel op het oppervlak vastbrandt. Verwijder kalkresten, watervlekken, vetspetters en metaalverkleuring met een speciale reiniger voor keramisch glas.

Lichte bevuiling

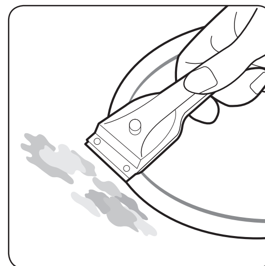
1. Veeg het keramisch glazen oppervlak met een vochtige doek schoon.
2. Droogvegen met een schone doek. Er mogen geen resten van het reinigingsmiddel op het oppervlak achterblijven.
3. Reinig het gehele keramisch glazen oppervlak minsten eenmaal per week met een speciaal reinigingsmiddel voor keramisch glas.
4. Neem het keramisch glazen oppervlak met voldoende water af en wrijf het met een niet-pluizende doek droog.

Hardnekkig vuil

1. Gebruik voor het verwijderen van overgekookte etensresten en ander hardnekkig vuil een glasschraper.
2. Zet de glasschraper onder een hoek op het keramisch glazen oppervlak.
3. Verwijder het vuil door te schrapen.



Glasschrapers en reinigingsmiddelen voor keramisch glas zijn bij speciaalzaken verkrijgbaar.



Probleemvuil

1. Verwijder vastgebrande suiker, gesmolten plastic, aluminiumfolie of andere materialen direct met een glasschraper terwijl ze nog heet zijn.

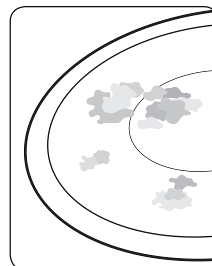


Pas op dat u zich niet verbrandt wanneer u de glasschraper op een hete kookzone gebruikt:

2. Reinig de kookplaat op de normale manier wanneer hij eenmaal is afgekoeld.

   Als de kookzone waarop iets is vastgesmolten inmiddels is afgekoeld, warmt u deze weer op om hem te reinigen.


Krassen of donkere vlekken op het oppervlak van het keramische glas die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door een pan met scherpe randen kunnen niet worden verwijderd. Ze hebben echter geen nadelig effect op de werking van de kookplaat.



REINIGING EN BEHANDELING

FRAME VAN KOOKPLAAT (OPTIONEEL)



Gebruik nooit azijn, citroensap of ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat; dit leidt tot doffe vlekken.

1. Veeg het frame met een vochtige doek schoon.
2. Maakt resten eerst met een natte doek vochtig. Veeg ze nu weg een wrijf de plaats droog.

VOORKOM SCHADE AAN UW APPARAAT

- Gebruik de kookplaat nooit als werkblad of om dingen op te zetten.
- Zet nooit een kookzone aan als er geen pan op staat of wanneer de pan leeg is.
- Keramisch glas is erg duurzaam en bestand tegen temperatuurschokken, maar het is niet onbreekbaar.
  Het kan beschadigen door een scherp voorwerp of wanneer er een hard voorwerp op valt.
- Plaats nooit pannen op het frame van de kookplaat. Dit kan leiden tot beschadigingen van de afwerking.
- Voorkom dat u zure vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap en ontkalkingsmiddelen op het frame van de kookplaat morst, aangezien dit soort middelen doffe plekken kan veroorzaken.
- Wanneer suiker of een gerecht dat met suiker is bereid in contact komt met een hete kookzone en smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd terwijl het nog warm is. Als u dit soort vuil eerst laat afkoelen, kan bij het verwijderen beschadiging optreden.
- Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten, bijvoorbeeld plastic, aluminiumfolie en ovenfolie uit de buurt van het keramisch glazen oppervlak. Als een dergelijk product op de kookplaat smelt, moet dit direct met een glasschraper worden verwijderd.





garantie en service

VEELGESTELDE VRAGEN EN PROBLEEMOPLOSSING

Storingen kunnen het gevolg zijn van kleine fouten, en u kunt dit soort fouten helpen voorkomen aan de hand van de volgende instructies. Probeer geen verdere reparaties uit te voeren indien de instructies hieronder niet helpen in de aangegeven gevallen.



Reparaties aan de apparatuur mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's opleveren voor de gebruiker. Als uw apparaat gerepareerd moet worden, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als de kookzones niet werken?

Controleer het volgende:

- Is de zekering in de stoppenkast doorgeslagen? Als dit meerdere malen achtereen gebeurt, belt u een elektricien.
- Is het apparaat ingeschakeld?
- Zijn de indicators op het bedieningspaneel verlicht?
- Is de kookzone ingeschakeld?
- Zijn de kookzones ingesteld op de gewenste temperatuur?

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan inschakelen?

Controleer het volgende:

- Zijn er meer dan 10 seconden verstreken tussen het moment waarop het apparaat werd ingeschakeld en het moment waarop de kookzone wordt geactiveerd (zie het gedeelte "Het apparaat inschakelen").
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als het gehele display, behalve de indicator voor restwarmte H ineens uitgaat?

Dit kan twee oorzaken hebben:

- Het apparaat is per ongeluk uitgeschakeld.
- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.

Wat moet ik doen als de kookzones zijn uitgeschakeld en er geen restwarmte wordt aangegeven op het display?

Controleer het volgende:

- Is de kookzone slechts kort gebruikt zodat er geen restwarmte is? Als de kookzone heet is, neemt u contact op met het servicecentrum.

Wat moet ik doen als ik de kookzones niet kan in- of uitschakelen?

Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof.
- Het kinderslot is geactiveerd.

Wat moet ik doen als het SE display oplicht?

Controleer het volgende:

- Het bedieningspaneel is gedeeltelijk bedekt met een vochtige doek of vloeistof. Raak de Aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.





Wat moet ik doen als het oL display oplicht?

Controleer het volgende:
- De kookplaat is oververhit geraakt vanwege onjuist gebruik.
- Raak nadat de kookplaat is afgekoeld de Aan/uit-toets aan om het apparaat te resetten.

Wat moet ik doen als het display oplicht?

Controleer het volgende:
- De pan is ongeschikt of te klein, of er is geen pan op de kookzone geplaatst.
- Als u een geschikte pan gebruikt, verdwijnt de melding automatisch.

Wat moet ik doen als de koelventilator draait nadat de kookplaat is uitgeschakeld?

Controleer het volgende:
- Als u gereed bent met het gebruiken van de kookplaat, draait de koelventilator automatisch om het apparaat af te koelen.
- Nadat de elektronica van de koelplaat is afgekoeld, wordt de koelventilator uitgeschakeld.

Als u onnodig een monteur laat komen als gevolg van een bedieningsfout, kan dit voor u kosten opleveren, ook tijdens de garantietermijn.

SERVICE

Raadpleeg voordat u een monteur laat komen voor reparatie of onderhoud eerst het gedeelte "Probleemoplossing".
Als u dan nog steeds hulp nodig heeft, volgt u de onderstaande aanwijzingen.

Betreft het een technische storing?

Als dit het geval is, neemt u contact op met het servicecentrum.
Zorg altijd dat u gegevens bij de hand hebt voordat u belt. Zo wordt het eenvoudiger om het probleem vast te stellen en te bepalen of er een monteur moet worden gestuurd.
Zorg dat u de volgende gegevens klaar hebt:
- Waaruit bestaat het probleem?
- Onder welke omstandigheden doet het probleem zich voor?

Houd het model en het serienummer van uw apparaat gereed wanneer u belt. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje:
- Beschrijving model
- S/N-code (15 cijfers)

Wij raden u aan deze informatie hier te noteren voor uw gemak.

Model: ____________________

Serienummer: ____________________

Wanneer kost service geld, zelfs tijdens de garantieperiode?

- Als u het probleem zelf had kunnen verhelpen door een van de oplossingen te volgen die werd aangedragen onder "Probleemoplossing".
- Als de servicemonteur meerdere bezoeken moet afleggen omdat u voor het eerste bezoek niet alle vereiste informatie hebt doorgegeven en hij daardoor extra onderdelen moet gaan halen. Als u het telefoongesprek goed voorbereidt zoals hierboven is aangegeven, kunt u zich deze kosten besparen.





technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS

Afmetingen apparaat	Breedte	575 mm
	Diepte	505 mm
	Hoogte	56 mm
Afmetingen uitsnede werkblad	Breedte	560 mm
	Diepte	490 mm
	Radius hoek	3 mm
Aansluitingsvoltage		220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximaal uitgangsvermogen		7,2 kW
Gewicht	Netto	11,3 kg
	Bruto	14,2 kg

KOOKZONES

Positie	Diameter	Energie
Linksachter	160 mm	1400 W / versterkt 2000 W
Linksvoor	210 mm	2200 W / versterkt 3200 W
Voorste brug	-	1800 W / versterkt 2600 W
Achterste brug	-	1800 W / versterkt 2600 W
Complete brug	-	3600 W / versterkt 4600 W





opmerking












VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00342B-03







Serie CTR464NC
Serie CTR464KC
Serie CTR464TC
Serie CTR464EC
Serie CTR464DC
Serie CTR464FC

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

Planet First **100 % Recycled Paper**

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.

SAMSUNG







Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

WICHTIGE SYMBOLE FÜR SICHERHEITS- UND GEFAHRENHINWEISE

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

⚠ **WARNUNG**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.
⚠ **VORSICHT**	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.
⚠ **VORSICHT**	Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Kochfelds zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:

	NICHT ausführen.
	NICHT demontieren.
	NICHT berühren.
	Befolgen Sie die Anweisungen genau.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.
	Hinweis
	Wichtig





Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ WARNUNG

- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da sie heiß werden könnten.





- Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus, und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Kochfeld aus Glaskeramik zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- **WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen!
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.







⚠ VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.

Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihre Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Gerät vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Wenn die Kochmulde bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen. Achten Sie deshalb stets darauf, dass Kochfeld und Topfboden trocken sind.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.





- Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.
- Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Kochfeld stecken. Die Netzkabel dürfen mit der Kochmulde nicht in Kontakt kommen.
- Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, sie könnten Feuer fangen.
- Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.
- Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.
- **WARNUNG:** Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von den Kochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.
- Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
- Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.







Hinweise zur Entsorgung

 ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

 ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG IHRES ALTGERÄTS

WARNUNG: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

 KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG





Inhalt







Installieren des Kochfelds


Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird. Beachten Sie diese Anweisung Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.
Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Es ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Kochfelds dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Kochfelds vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld muss ein Brett vorgesehen werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.





ANSCHLIESSEN AN DAS NETZ

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds.



Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt.
Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.



Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.



Nachdem das Kochfeld an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.


Wenn das Kochfeld erstmals eingeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.

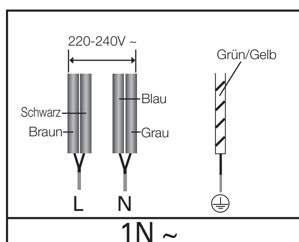


Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

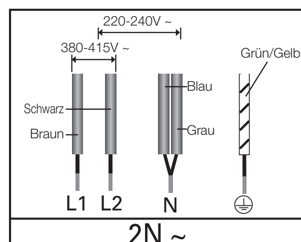


Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.

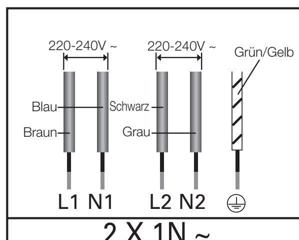
- 1N ~



- 2N ~



- 2 x 1N ~





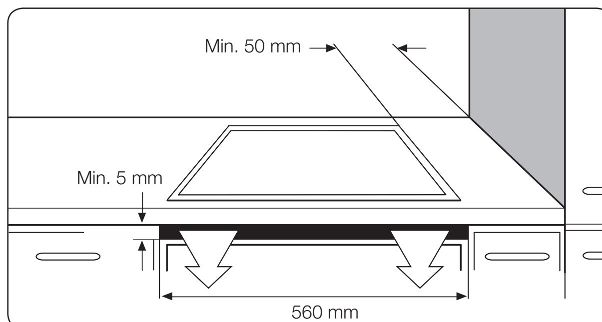
Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

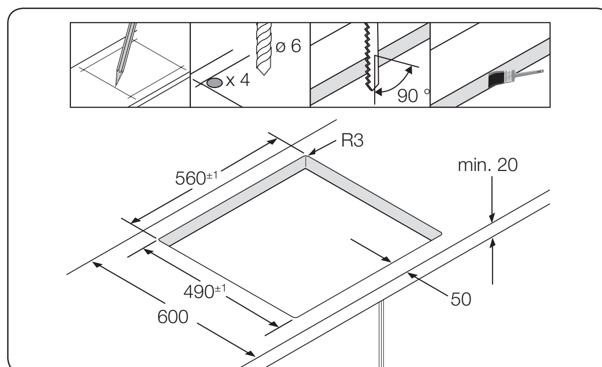


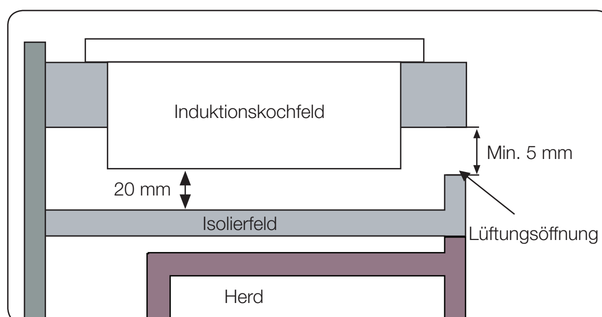


EINBAU IN EINER ARBEITSPLATTE

Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.
Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.



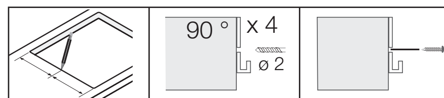


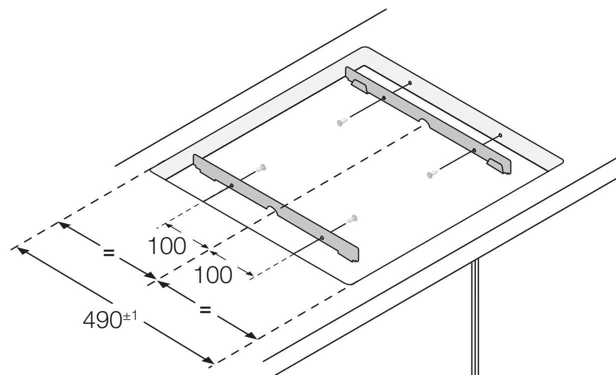


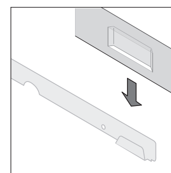


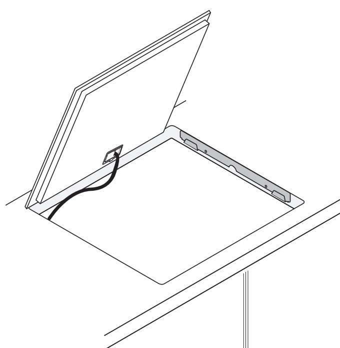


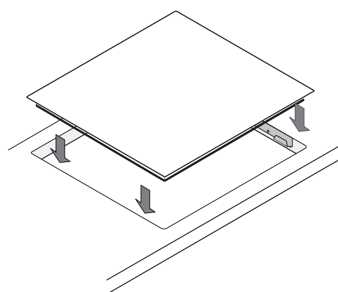



90 °
x 4
ø 2


100
100
=
=
490±1







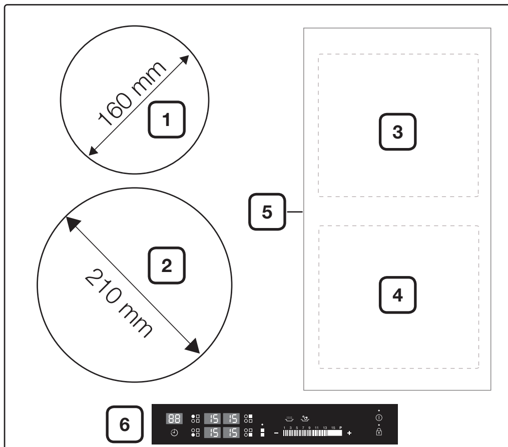






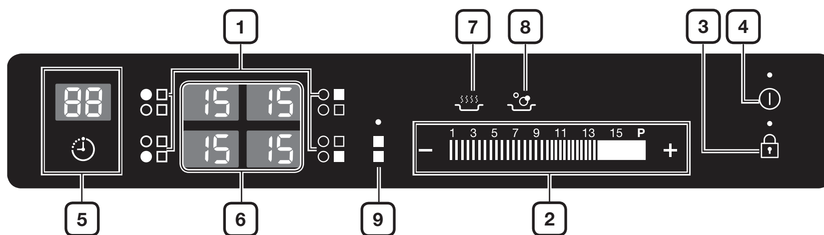
Überblick über das Gerät

KOCHZONEN



1. Induktionskochzone 1400 W mit Booster 2000 W
2. Induktionskochzone 2200 W mit Booster 3200 W
3. Hintere Kombi-Induktionskochzone 1800 W mit Booster 2600 W
4. Vordere Kombi-Induktionskochzone 1800 W mit Booster 2600 W
5. Gesamte Kombi-Induktionskochzone 3600 W mit Booster 4600 W
6. Bedienfeld

BEDIENFELD

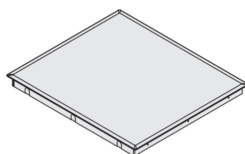


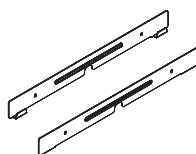
1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Ein/Aus-Sensortaste
5. Sensortaste zum Einstellen des Timers
6. Anzeige für Leistungsstufe und Restwärme
7. Sensortaste für Warmhalten
8. Sensortaste für automatisches Erhitzen
9. Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone

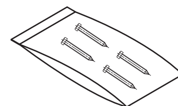




KOMPONENTEN

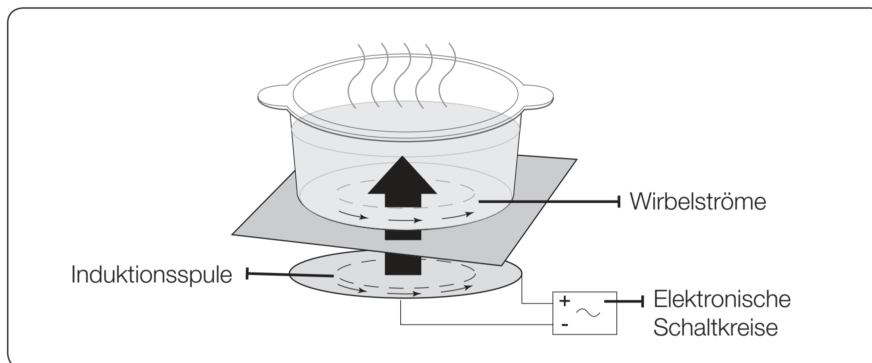

Induktionskochfeld


Montageklammern


Schrauben

ERHITZEN MIT INDUKTION

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion**: Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.



- **Schneller kochen und braten**: Da der Topf und nicht zuerst das Glas erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.





DIE WICHTIGSTEN MERKMALE IHRES GERÄTS

- **Kochfeld aus Glaskeramik**: Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und vier Schnellkochzonen.
- **Sensortasten**: Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung**: Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Reinigung. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste**: Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen**: Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung**: Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige**: Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Booster** P : Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „15" erhitzen. (In der Anzeige erscheint „P".)
- **Automatische Topferkennung**: Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen**: Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet.
  Sie zeigen die folgenden Informationen an:
  - \- Gerät eingeschaltet,
  - 1 bis 15 und P eingestellte Kochstufe,
  - H Restwärme,
  - L Kindersicherung aktiviert und
  - SE Fehlermeldung, wenn eine Sensortaste länger als 8 Sekunden gedrückt wurde.
  - oE Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
  - Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

- **Warmhalten** : Mit dieser Funktion können Sie Gekochtes warm halten. (In der Anzeige erscheint „u".)
- **Sensortaste für automatisches Erhitzen** : Mit dieser Funktion können Sie die Nahrungsmittel für eine gewisse Zeit bei höchster Leistungsstufe erhitzen. (Im Display wird „A" angezeigt.)
  Nach Abschluss wird die Kochzone automatisch auf die zuvor eingestellte Leistung geregelt.

⚠ WARNUNG
Lassen Sie das Kochfeld bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
Andernfalls besteht Brandgefahr.

- **Kombi-Kochzone** **:** Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte rechte Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone kombinieren.





SICHERHEITSABSCHALTUNG

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß") angegeben.
Die Kochzone schaltet sich nach folgenden Zeiten aus.

Eingestellte Leistung	Abschaltung
1 - 3	nach 6 Stunden
4 - 6	nach 5 Stunden
7 - 9	nach 4 Stunden
10 - 15	nach 1,5 Stunden

Wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird o t angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige . Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung".

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus-Sensortaste** wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn eine einzelne Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausgeschaltet wird, erfolgt die Anzeige der Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß") in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.



Solange die Restwärmeanzeige beleuchtet ist, besteht die Gefahr von Verbrennungen.



Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.







TEMPERATURSENSOR

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, reduziert das Kochfeld die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe.
Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter angeschaltet, um die Elektronik des Kochfelds weiter abzukühlen. Der Lüfter wird in Abhängigkeit von der Temperatur der Elektronik automatisch ein- und abgeschaltet.

Vor dem ersten Kochen

ERSTREINIGUNG

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.



Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwendung des Kochfelds

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

Ein Induktionskochfeld kann nur angeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld.

Kochgeschirr

Kochgeschirr	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein


Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

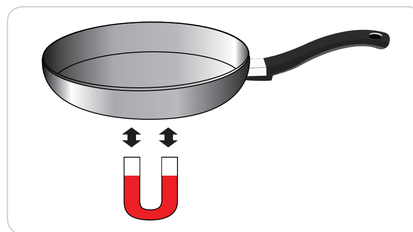

Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.





EIGNUNGSTEST

Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.



GRÖSSE DER TÖPFE

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Kochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Mindestdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
210 mm	140 mm
160 mm	100 mm
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	120 mm
Gesamte Kombi-Kochzone	180 mm, ovales Kochgeschirr, Fischpfannen

BETRIEBSGERÄUSCH

Folgenden Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Geschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Gerät besteht aus mehreren Materialien.
- Brummen: Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- Klicken: Elektrischer Schaltvorgang.
- Zischen, Summen: Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.







VERWENDEN GEEIGNETER TÖPFE UND PFANNEN

Hochwertige Pfannen bringen gute Ergebnisse.

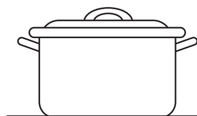
- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie solch eine Pfanne über die Fläche ziehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Energiespartipps

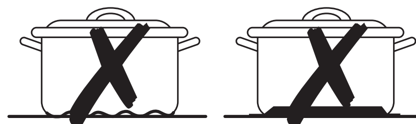


Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten.

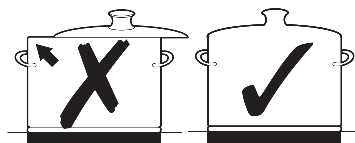
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Schmutzige Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



Richtig!



Falsch!



VERWENDEN DER SENSORTASTEN

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie die entsprechende Stelle des Bedienfelds solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.







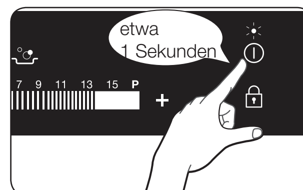
EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. Halten Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

2. Das Gerät wird anschließend mit der **Ein/Aus-Sensortaste** eingeschaltet.

   Halten Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** 1 Sekunde lang gedrückt.

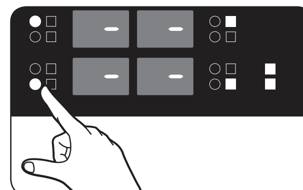
   In der digitalen Anzeige erscheint -.



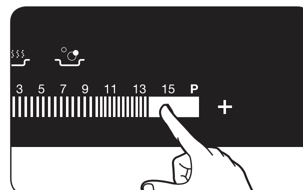
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

WÄHLEN SIE EINE KOCHZONE UND EINE LEISTUNGSSTUFE AUS

1. Zum Auswählen der Kochzone drücken Sie die Sensortaste für die entsprechenden Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe drücken Sie die **Sensortasten zum Einstellen der Leistung**.

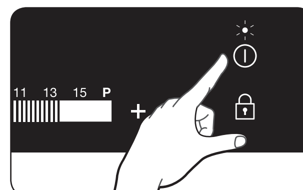


Wenn Sie eine der Sensortasten länger als 8 Sekunden gedrückt halten, wird die Leistungsstufe 5 E im Display angezeigt. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste**.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** vollständig ausgeschaltet.

Drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste**.



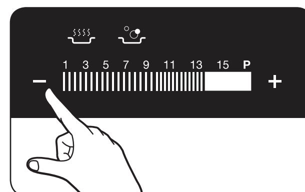
Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige angegeben.





AUSSCHALTEN EINER KOCHZONE

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, stellen Sie mit der **Sensortaste** ⊖ des Bedienfeldes wieder die Leistungsstufe - ein.



Sie können die Kochzone noch schneller ausschalten, indem Sie zweimal die Sensortaste der entsprechenden Zone drücken.

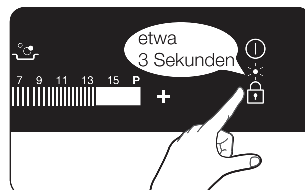
VERWENDUNG DER KINDERSICHERUNG

Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

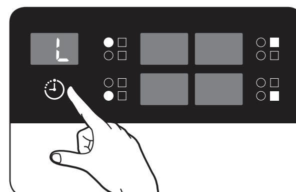
Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

1. Halten Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Drücken Sie eine der **Sensortasten**.
   Im Display wird L angezeigt, d.h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung halten Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung** erneut etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

Nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, wird die Kindersicherung aus Sicherheitsgründen automatisch innerhalb von wenigen Minuten aktiviert.







TIMER

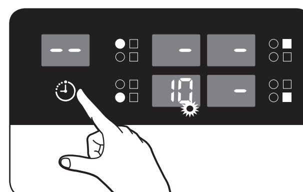
Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:
Wenn für die Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

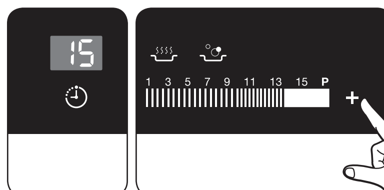
Verwenden des Timers als Kurzzeitmesser:
Der Kurzzeitmesser kann nur verwendet werden, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist.

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.



1. Wählen Sie mit Hilfe der **Sensortaste** die Kochzone aus, für die Sie die Zeit für die Sicherheitsabschaltung festlegen möchten. Nachdem die erste aktive Kochzone ausgewählte wurde, beginnt die entsprechende Anzeige langsam zu blinken, sobald Sie die Sensortaste berührt haben. So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. - - erscheint in der Anzeige. Die nächste aktive Kochzone wird durch erneutes Drücken der **Sensortaste** ausgewählt.



2. Stellen Sie mit Hilfe der **Touch-Einstellelemente** ((+) und (−)) die gewünschte Zeit ein, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Sicherheitsabschaltung ist nun aktiviert.

Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, drücken Sie die **Sensortaste** .
Die entsprechende Anzeigeleuchte der entsprechenden Sensortaste beginnt langsam zu blinken.

Mit Hilfe der **Touch-Einstellelemente** ((+) und (−)) werden die Einstellungen zurückgesetzt. Nachdem der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt zur Bestätigung und die Timer-Anzeige leuchtet.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eines der **Touch-Einstellelemente** ((+) oder (−)) solange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wenn Sie zuerst das **Touch-Einstellelement** (−) drücken, erscheint in der Anzeige der Wert 99 Minuten. Wenn Sie zunächst das **Touch-Einstellelement** (+) drücken, beginnt die Anzeige bei 1 Minute.

CTN464NC01_XEF_DG68-00342B-03_DE.indd 22



24-Feb-14 3:53:06 PM





Kurzzeitmesser

Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Drücken Sie die **Sensortaste** .
   In der Timer-Anzeige erscheint - - .

2. Stellen Sie den gewünschten Zeitraum mit Hilfe der Touch-Einstellelemente (+ und −) ein.
   Der Kurzzeitmesser ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.
   Zum Ändern der Restzeit drücken Sie die Sensortaste , und ändern den eingestellten Wert mit Hilfe der Touch-Einstellelemente (+ und −).

VERWENDUNG DES BOOSTERS

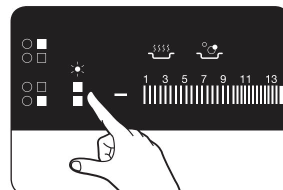
Der Booster P stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: eine große Wassermenge zum Kochen bringen)
Der Booster kann für die einzelnen Kochzonen maximal 10 Minuten aktiviert werden.
Nach Ablauf dieser Zeit kehren die Kochzonen automatisch wieder zur folgenden Leistungsstufe: 15


Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Kochfelds zu schützen.

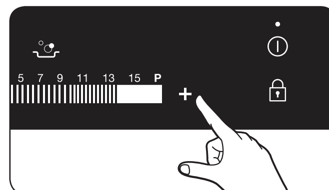
VERWENDEN DER KOMBI-KOCHZONE

Mit Hilfe der Kombi-Funktion können Sie die gesamte rechte Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone kombinieren und besonders langes Kochgeschirr verwenden. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischpfanne)

1. Drücken Sie die **Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone**.

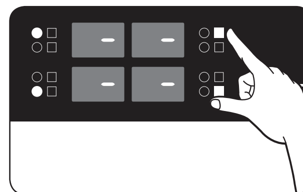


2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der Touch-Einstellelemente (+ und −) aus.
   Die Anzeige für die Leistungsstufe der Kombi-Kochzone (vorne und hinten) ändert sich entsprechend Ihrer Einstellungen.

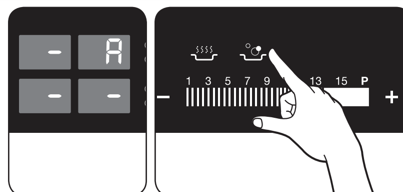


SENSORTASTE FÜR AUTOMATISCHES ERHITZEN

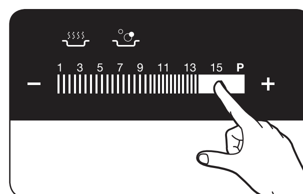
1. Drücken Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.



2. Drücken Sie die **Sensortaste für automatisches Erhitzen.**



3. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, die nach dem automatischen Erhitzen verwendet werden soll. Die Kochzone wird automatisch auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet und wechselt anschließend zu der von Ihnen eingestellten Leistungsstufe. Die Zeit zum automatischen Erhitzen ist abhängig von der Leistungsstufe, die anschließend verwendet werden soll (siehe Tabelle).



Anschließende Leistungsstufe	Zeit für automatisches Erhitzen (ca.) [Min : Sek]	Anschließende Leistungsstufe	Zeit für automatisches Erhitzen (ca.) [Min : Sek]
1	0 : 15	9	0 : 50
2	0 : 15	10	0 : 50
3	0 : 30	11	0 : 50
4	0 : 30	12	0 : 50
5	0 : 30	13	0 : 50
6	4 : 00	14	2 : 50
7	4 : 00	15	2 : 50
8	0 : 50	P	-



Lassen Sie das Kochfeld bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Brandgefahr.
Da die anschließenden hohen Leistungsstufen in der Regel zum Braten von Lebensmittel verwendet werden, ist lediglich eine relativ kurze Zeit erforderlich, um die Pfanne anfänglich zu erhitzen.
Die Funktion zum automatischen Erhitzen eignet sich nicht für Lebensmittel, die unter Verwendung großer Wassermengen gekocht werden sollen. (Beispiel: Pasta)
Setzen Sie den Deckel auf die Pfanne.

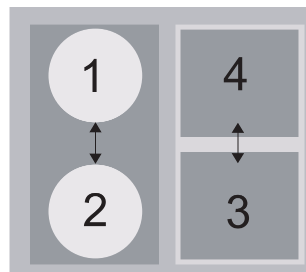




LEISTUNGSMANAGEMENT

Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann.
Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert das Leistungsmanagement die Leistungsstufe der verbundenen Kochzone.

- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden



Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

- Beispiel

Letzte Leistungsstufe von Kochzone 3	Leistungsstufe der mit 3 verbundenen Kochzone 4	
	ursprüngliche Leistungsstufe	automatisch geänderte Leistungsstufe
Booster	Stufe 15	Stufe 13

Wenn die gesamte Kombi-Kochzone aktiviert ist, reduziert das Leistungsmanagement automatisch die Leistungsstufe für die Kochzonen 1 und 2 auf der linken Seite.

Wenn sowohl Kochzone 1 als auch Zone 2 auf der linken Seite verwendet werden, kann für die gesamte Kombi-Kochzone maximal die Leistungsstufe 15 eingestellt werden.

Wenn Sie die Boosterfunktion P in Verbindung mit der gesamten Kombi-Kochzone verwenden möchten, schalten Sie eine der Kochzonen auf der linken Seite aus.

EMPFOHLENE EINSTELLUNGEN ZUM KOCHEN BESTIMMTER LEBENSMITTEL

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen wie u. a. der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
14 - 15	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
10 - 13	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Eierkuchen / Kartoffelpuffer
8 - 9	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
6 - 7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
3 - 5	Dünsten Dämpfen Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichte
1 - 2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.





Reinigung und Pflege

KOCHFELD


Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.


Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

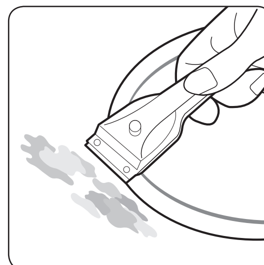
Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber in einem Winkel zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.


Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.





Schwer entfernbare Verschmutzungen

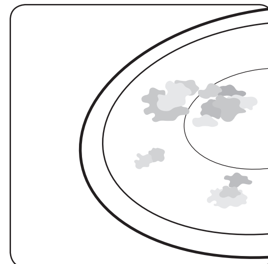
1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.


WARNUNG Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

   Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.


Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, verursacht zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Kochfelds nicht.



KOCHFELDRAHMEN (ZUBEHÖR)


WARNUNG Verwenden Sie am Kochfeldrahmen keinen Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab und dann trocken.

SO VERMEIDEN SIE SCHÄDEN AN IHREM GERÄT

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder zur Aufbewahrung.
- Schalten Sie die Kochzone nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich.
  Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommt und schmilzt, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.





Garantie und Service

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.



Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist nicht richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten nicht.
- Die Kochzone ist nicht eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind nicht auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwindet?

Mögliche Ursachen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich betätigt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige SE leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen. Zum Zurücksetzen drücken Sie die Ein/Aus-Sensortaste.





Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Kochfeld ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen drücken Sie die Ein/Aus-Sensortaste, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter weiter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Kochfelds abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

SERVICE

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung".
Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.
Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.
Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welche Form nimmt das Problem an?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen, dass Sie die Informationen in diesem Handbuch aufschreiben, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell: ____________________

Seriennummer: ____________________

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung" selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.







Technische Daten

TECHNISCHE DATEN

Maße des Geräts	Breite	575 mm
	Tiefe	505 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 V~ 50 / 60 Hz
Maximal angeschlossene Last		7,2 kW
Gewicht	Netto	11,3 kg
	Brutto	14,2 kg

KOCHZONEN

Position	Durchmesser	Netz
Hinten links	160 mm	1400 W / Booster 2000 W
Vorne links	210 mm	2200 W / Booster 3200 W
Vordere Kombi-Kochzone	-	1800 W / Booster 2600 W
Hintere Kombi-Kochzone	-	1800 W / Booster 2600 W
Gesamte Kombi-Kochzone	-	3600 W / Booster 4600 W







Notizen










Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0848 726 78 64 (0848-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00342B-03